

FINANCIERS aux FRUITS ROUGES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 25 financiers

Préparation 15 min

Cuisson 12 min + 6 min de repos dans le four éteint

Matériel : Moules en silicone

INGRÉDIENTS

- 180 g de beurre
- 200 g de sucre glace
- 140 g de poudre d'amandes
- 20 g (1 bonne càs) de purée d'amandes
- 60 g de farine
- 1 càs de vanille liquide
- le zeste d'un citron non traité
- 6 blancs d'œufs
- environ 100 g de fruits rouges surgelés

RÉALISATION

Préchauffer le four à 230°C.

Faire fondre le beurre sur feu moyen jusqu'à ce qu'il arrête de chanter et prenne une odeur noisette. Transvaser dans un bol pour stopper la cuisson en le passant à travers une petite passoire afin d'éviter de garder les éventuels dépôts.

Tamiser les poudres (farine, sucre glace et poudre d'amandes). Les verser dans le bol du robot pétrisseur. Ajouter les blancs, la purée d'amandes, la vanille, mélanger puis verser le beurre encore chaud et mélanger à nouveau pour obtenir une préparation homogène.

Verser dans les empreintes d'un moule en silicone. Enfourner pour 6 minutes. Baisser le four à 200°C et laisser cuire 6 minutes. Terminer le four éteint pendant encore 6 minutes. Laisser un peu refroidir puis démouler sur une grille.