



Les financiers à la griotte

Recette pour 24 mini financiers. Préparation : 10 minutes. Cuisson : 12 minutes.

Ingrédients

Beurre : 65 g
Sucre glace : 105 g
Poudre d'amandes : 65 g
Farine : 40 g
Blancs d'oeufs : 2
Arôme alimentaire : amande amère

Cerises griottes dénoyautées : 12, fraîches ou décongelées

Matériel

un bol
deux grandes jattes
une balance ménagère
un fouet
une plaque d'empreintes à mini-financiers



Réalisation > la préparation

1. Faire fondre le beurre dans un bol, au bain-marie ou aux micro-ondes.
2. Dans une jatte, mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine.
3. Ajouter le beurre et mélanger soigneusement cette pâte.
4. Monter les blancs en neige, pas nécessairement ferme.
5. Incorporer ces blancs à la préparation précédente et lisser le tout, sans véhémence, sous peine de faire retomber les blancs. Ajouter quelques gouttes d'arôme d'amande amère et mélanger à nouveau le tout.
6. Préchauffer le four à 175°C. Couper les cerises en deux.
7. Verser un peu de pâte dans les empreintes plates à financiers, aux 2/3 environ de la hauteur.
8. Déposer une demi cerise au centre de chaque dépôt de pâte, sans appuyer.
9. Enfourner pour environ 12 minutes à 175°C.
- personnellement, j'utilise des empreintes en silicone. Si vous avez des empreintes à financiers en tôle, pensez à prolonger de quelques minutes votre cuisson –
10. Laisser complètement refroidir avant de démouler et déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com