

Financiers aux framboises

Par La rédaction de Régál



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	20 min

Catégories : **Desserts, Fruits, Grands classiques**

Les financiers aux framboises sont de délicieux biscuits, croustillants à l'extérieur, et moelleux à l'intérieur... Aux doux parfums d'amandes et de framboises fraîches. Découvrez notre recette très simple de financiers aux framboises à réaliser en 40 minutes à peine.

Pour **6** personnes

Ingrédients

80 g Framboise
2 Blanc d'oeuf
80 g Poudre d'amande
80 g Sucre glace
80 g Beurre
40 g Farine
1 pincée Sel

Réalisation

- 1 Commencez la préparation de vos financiers aux framboises en préchauffant le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Faites fondre le beurre dans une petite casserole, sans mélanger, jusqu'à ce qu'il commence à prendre une couleur noisette. Retirez du feu et laissez tiédir.
- 3 Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre glace, la poudre d'amandes et une pincée de sel. Battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement mousseux. Incorporez-les au mélange précédent, puis ajoutez le beurre noisette. Mélangez délicatement.
- 4 Versez la pâte dans des moules en silicone.
- 5 Rincez et épongez **les framboises**. Enfoncez-les dans la pâte (2 à 3 par financier).
- 6 Enfournez et faites cuire 15 à 20 min. Laissez refroidir avant de déguster.

Dans le même registre: si vous avez aimé notre recette de financiers aux framboises, vous aimerez forcément notre **recette de financiers aux amandes**.