

Financiers aux framboises, vanille et cardamome

Préparation **25 mn**

Cuisson **14 mn**

Temps Total **39 mn**



Ingrédients / pour 6 personnes

- 24 framboises
- 6 gousses de cardamome
- 4 blancs d'oeufs
- 100 g d'amandes en poudre
- 120 g de sucre glace
- 50 g de farine
- 100 g de beurre fondu
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C. Faites fondre le beurre.

1

Dans un saladier, mélangez les blancs d'oeufs sans les monter en

2 neige, ajoutez les amandes en poudre, la farine, le sucre glace et la vanille (gousse que vous aurez fendu en 2 et grattée).

3 Ouvrez les gousses de cardamome, récupérez les graines et réduisez les en poudre (j'utilise un mortier avec pilon). Ajoutez à la pâte et mélangez. Versez le beurre fondu et mélangez.

4 Beurrez et farinez de petits moules à financiers (10.5 cm), remplissez-les de pâte. Ajoutez 4 framboises par financier. Enfournez pour 14 min de cuisson.

Pour finir

Laissez refroidir avant de déguster.