

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

2

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.

3

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.

4

Pour finir

Laissez refroidir avant de déguster.