

Financiers aux framboises et coulis de fraise

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 12 financiers :

Ingrédients :

Financiers aux framboises :

225 g d'amandes en poudre
24 de framboises
3 sachets de sucre vanillé
200 g de sucre semoule
6 blancs d'oeufs
120 g de farine
190 g de beurre

Coulis de fraise :

300 g de fraises
le jus d'1/2 citron
1 cuillère à soupe de sucre glace

Préparation :

Financiers aux framboises :

- . Préchauffer le four à 180°C.
- . Mélanger les amandes en poudre avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.
- . Incorporer les blancs non montés au fur et à mesure.
- . Mélanger l'appareil pendant 5 minutes environ.
- . Faire fondre le beurre puis le verser dans l'appareil.
- . Ajouter la farine tamisée.
- . Remuer l'ensemble avec une spatule en bois.
- . Verser cette préparation dans des moules en silicone.
- . Poser une framboise dans chaque moule au milieu de l'appareil.
- . Faire cuire au four pendant 20 minutes et démouler encore chaud.

Coulis de fraises :

- . Laver les fraises entières dans de l'eau froide puis les équeuter.
- . Mixer les fraises puis ajouter le jus d'1/2 citron et 1 cuillère à soupe de sucre glace.
- . Passer ce coulis dans une étamine de préférence et le mettre dans une saucière.
- . Réserver au frais.