



MINI-FINANCIERS AUX FRUITS ROUGES



Pour environ 40 mini-financiers : 180 g de beurre, 200 g de sucre glace, 160 g de poudre d'amande, 60 g de farine, les graines d'une ou 2 gousses de vanille, 6 blancs d'œufs à température ambiante soit 185/190g, 125g de myrtilles, groseilles, framboises, mûres, et, facultatif, quelques amandes en bâtonnets.

Dans une petite casserole, fondre le beurre à feu moyen/doux et quand il arrête de chanter et qu'il a une bonne odeur de noisette, le transvaser rapidement dans un petit bol pour arrêter la cuisson et éviter qu'il ne brûle. Préchauffer le four à 230 °. Tamiser d'abord le sucre glace et la farine puis la poudre d'amande. Verser les poudres dans la cuve du robot équipé du fouet plat ajouter les graines des gousses de vanille, ajouter les blancs non montés puis le beurre noisette chaud. A l'aide d'une poche à douille, remplir à moitié les empreintes avec l'appareil, déposer au centre de chaque biscuit une myrtille, ajouter 3 ou 4 bâtonnets d'amande et enfourner immédiatement pendant 6 minutes. Baisser la température du four à 200 ° et poursuivre la cuisson pendant 6 minutes. Terminer la cuisson four éteint pendant 6 minutes supplémentaires. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille. Ces financiers se conservent une semaine dans une boîte hermétique au frais.