



FINANCIER GEANT AU SARRASIN



La pâte : 150g de beurre doux, 100g de poudre d'amande, 150g (170g dans la recette) de sucre glace, 50g de farine de sarrasin, 20g de pulpe d'abricot, 150g de blancs d'œufs à température ambiante

Beurrer et fariner le moule, le réserver au frais. Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Réaliser un beurre noisette puis le chinoiser. Dans un grand cul de poule ou saladier, tamiser le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Verser dessus petit à petit les blancs d'œufs en mélangeant tranquillement au fouet, ajouter le beurre noisette tiède puis la pulpe d'abricot, le mélange doit être homogène. Verser l'appareil dans le moule. Tapoter sur un torchon pour égaliser ou lisser avec le dos d'une cuillère puis enfourner pendant 35 à 40 min en fonction de votre four et de la taille du moule.

La finition : 50g d'amandes torréfiées entières, confiture d'abricot maison si possible. Démouler le financier à la sortie du four. Passez sur le dessus au pinceau une fine pellicule de confiture d'abricot. Râper les amandes sur le tour du gâteau. Déguster tempéré.

