



Financier à la fraise framboise

- **Cuisson (une douzaine de financiers) :** 15 à 20 mn le four th.6 (180°).

Ingrédients :

- 3 blanc d'œuf, 125 grammes de poudre d'amandes, 100 g de sucre de glace, 40g de farine, 60 g d'amandes effilées (facultatif), 1 c. à soupe de miel, 100 g de beurre salé, 1 pincée de sel, pour le coulis un pot de fraise framboise [La p'tite bretonne](#).

Préparation :

- Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur noisette et le filtrer à l'aide d'un chinois.
- Mélanger le sucre avec la farine, la poudre d'amandes et la pincée de sel.
- Incorporer les blanc d'œufs juste battus à la fourchette, puis le beurre fondu et le miel .
- Répartir ensuite la pâte jusqu'au 3/4 dans le moule à financiers.
- Parsemer d'amandes effilées, enfourner 15 à 20 minute. Laisser tiédir avant de démouler.

Servez un financier accompagner d'un coulis de fraise framboise, vous pouvez ajouter une boule de glace à la vanille et quelques fruits frais.

Recette de **Wendy** site : laptitebretonne.fr 06 18 30 41 72

17, bis Bellevue 56700 MERLEVENEZ

Boutique en ligne, sur les marchés, vente sur place le samedi de 8h30 à 18h.