

## **Financiers aux framboises** **de Cyril Lignac**

### **Ingrédients :**

150g de blancs d'œuf

130g de sucre glace

50g de poudre d'amandes

50g de farine

1 pincée de levure chimique

70g de beurre

Quelques framboises, fraîches dans l'idéal mais ça marche très bien avec des surgelées aussi

Faites chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur noisette. Laissez le refroidir.

Mélangez le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Ajoutez la levure puis les blancs d'œuf légèrement débrouillés. Fouettez avec votre batteur électrique ou un fouet à main. Ajoutez le beurre et mélangez bien. Laissez au frais pendant 1 heure.

Remplissez vos moules à financiers. Disposez quelques framboises dans la pâte et faites cuire à 180° environ 20min. Ils doivent être légèrement dorés sur les bords.