

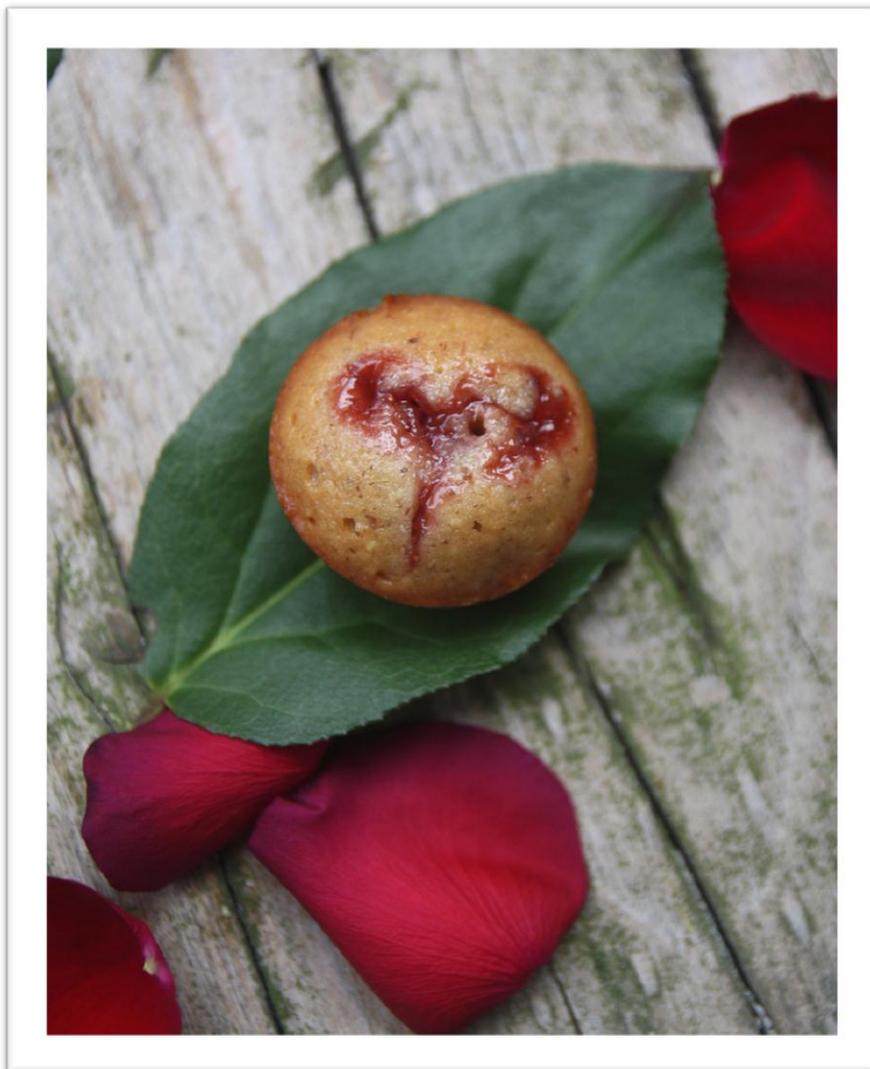


FINANCIERS AU MIEL ET FRAMBOISES

A savoir : j'ai utilisé le moule à mini-muffins Demarle, je l'ai rempli au 3/4 et j'ai obtenu 24 financiers. J'ai réalisé cette recette 2 fois et à chaque fois les financiers montaient trop, du coup les coeurs ne se voient pas bien. La prochaine fois j'essayerai de cuire à une température plus basse et un peu plus longtemps.

Je vous ai transcrit la recette originale, moi j'y ai apporté quelques modifications : j'ai utilisé le miel au citron Rigoni di Asiago, si vous ne le trouvez pas, utilisez un miel mille fleurs. J'ai remplacé les amandes avec les noisettes : le résultat est meilleur je trouve. Enfin, j'ai utilisé un coulis de fraises de bois, acheté tout prêt au supermarché.

Concernant les blancs d'oeufs, je vous donne mon astuce : quand je prépare des recettes qui nécessitent que des jaunes, je congèle les blancs dans des moules à muffins en silicone individuels, puis je les garde dans un sachet en plastique au congélateur. Quand j'en ai besoin, je les laisse décongeler au réfrigérateur. De cette façon, j'évite les gâchis !





Ingrédients : 70gr de beurre, 75gr de miel doux, 110gr d'amandes en poudre, 60gr de sucre, 18gr de sucre glace, 45gr de farine, 3 blancs d'oeuf, une pincée de sel, coulis de framboises.

Mettez le beurre dans une petite casserole, faites-le fondre à feu doux 6 à 7 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soit couleur noisette, en remuant fréquemment avec un fouet. Versez délicatement le miel et fouettez pour bien mélanger le tout. Retirez du feu et réservez. Préchauffez le four à 180°C et huilez des plaques à mini-muffin.

Mettez les amandes en poudre, le sucre semoule, le sucre glace, la farine et le sel dans le bol d'un robot. Fouettez à vitesse réduite, puis ajoutez les blancs un à un en mélangeant vivement. Attendez qu'un blanc d'oeuf soit incorporé avant d'ajouter le suivant et raclez les parois du bol si nécessaire. Réduisez la vitesse et versez le mélange au miel en filet. Mélangez 45 secondes à vitesse élevée pour que la pâte soit bien homogène. Versez-la dans les moules en les remplissant à moitié. Versez une petite cuillère de coulis de framboise en formant une ligne près du bord supérieur. Placez la pointe d'un cure-dent ou d'un couteau au milieu de la ligne du coulis et tirez vers le centre du gâteau pour former la pointe du coeur. Faites cuire 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés. Laissez tiédir avant de démouler les financiers.