



Financier géant aux fruits rouges

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients : pour 6/8 personnes

- 6 blancs d'oeufs
- 250g de sucre glace
- 100g de farine
- 200g de beurre de bonne qualité
- 150g de poudre d'amandes
- 200g de fruits rouges (*type cocktails fruits rouges PICARD*)

Matériel : 1 moule à manqué de 24 cm,
1 volette de refroidissement.

PREPARATION

1 – Dans une grande poêle, faire torréfier la poudre d'amandes à sec jusqu'à obtenir une belle couleur dorée clair. Puis laisser tiédir.

2 – Préparer le beurre noisette : faire fondre le beurre dans une casserole sur feu moyen jusqu'à obtenir une jolie couleur miel avec une délicieuse odeur de noisette.

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

3 – Mélanger la poudre d'amandes, la farine et le sucre glace. Ajouter alors le beurre noisette filtré et les blancs d'oeufs.

4 – Beurrer et fariner le moule à manqué. Verser la préparation et parsemer de fruits rouges.

CUISSON : Mettre au four Th 6 / 180°C chaleur tournante pour 35 mn. Vérifier la fin de cuisson avec une lame de couteau qui doit ressortir sèche.

Dès la sortie du four, attendre 5 mn et démouler le financier sur une grille. Saupoudrer de sucre glace et.... déguster ce délicieux Financier Géant aux fruits rouges !

Conseils jardin-des-gourmands.com : Les Financiers sont toujours réalisés avec du beurre noisette qui apporte un délicieux goût de noisette torréfiée.