

### Mini financiers (aux mûres)



Une petite faim arrive ? Vous avez très envie de petits gâteaux bien moelleux ? Eh bien j'ai ce qu'il vous faut ! De belles petites gourmandises, des mini financiers qui se mangent en une bouchée tout simples à réaliser, très rapides à faire tout autant qu'à les manger ! Dans certains de mes financiers j'y ai ajouté une mûre, mais c'est facultatif mais bon beaucoup ont adoré ceux avec la mûre dedans !

### Pour une trentaine de mini financiers

#### **Ingrédients:**

200g de sucre en poudre

150g de beurre

150g de poudre d'amandes

150g de blancs d'oeufs (soit environ 5 blancs)

50g de farine

1 pincée de sel

Des mûres (facultatif)

#### **Préparation:**

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux pendant 5min environ afin qu'il prenne une couleur noisette, puis retirez du feu.

Dans un grand saladier, mélangez le sucre, la poudre d'amandes, la farine tamisée et le sel. Liez bien le tout.

Montez les blancs en neige très ferme à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez-les délicatement au mélange précédent, puis ajoutez le beurre petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Préchauffez le four à 200°C.

Répartissez la pâte dans des petits moules. Enfoncez très légèrement une mûre dans chacun des financiers si vous le souhaitez et enfournez pour environ 12min. Les financiers doivent être gonflés et bien dorés.

Laissez-les refroidir légèrement avant de les démouler puis de les laisser refroidir complètement sur grille avant de servir.