

Financiers à la confiture d'abricot et au sucre en grains



Pour aujourd'hui je vous propose de délicieux petits gâteaux qui sont une création, des financiers à la confiture d'abricot et au sucre en grains, simple et efficace ! C'est financiers ont beaucoup plus, ils sont tout en gourmandise et donc parfaits pour les petites faims du quatre heures !

Pour environ 20 financiers

Ingrédients:

100g de blancs d'oeufs (3-4 blancs)

115g de beurre

40g de farine

150g de sucre

65g de poudre d'amandes

1 pincée de sel

150g de confiture d'abricot + 3c. à soupe pour badigeonner les financiers

Sucre en grains

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

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

Mettez le beurre dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen. Lorsqu'il est complètement fondu, laissez-le cuire environ 3 à 5min, de façon à ce qu'il prenne une belle couleur noisettes. Versez alors le beurre dans un bol afin de stopper toute cuisson.

A l'aide d'un batteur, montez les blancs en neige très ferme. Incorporez-les au mélange farine-sucre-poudre d'amandes afin d'obtenir une préparation homogène. Ajoutez petit à petit le beurre et mélangez bien.

Ajoutez enfin la confiture d'abricot et incorporez-la. Vous devez obtenir une pâte lisse un peu épaisse.

Versez la pâte dans des moules à financiers à mi-hauteur. Parsemez de sucre en grains et enfournez pour 12min, jusqu'à ce que les financiers soient bien dorés.

A la sortie du four, laissez-les refroidir avant de les démouler et de les laisser refroidir complètement sur une grille.

Dans une petite casserole, faites chauffer les 3c. à soupe de confiture d'abricot à feu doux, jusqu'à ce qu'elle soit assez liquide. Badigeonnez délicatement à l'aide d'un pinceau les financiers et laissez-les de nouveau refroidir sur la grille.

Servez ou entreposez les financiers au frais dans une boîte hermétique.