



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 15mn**

### **FINANCIER AUX GROSEILLES**

#### **INGREDIENTS:**

3 blancs d'œufs  
90 g de sucre semoule  
40 g de poudre de noisettes  
40 g de farine  
50 g de beurre  
50 g de groseilles

#### **METHODE :**

Ces petites merveilles que sont les « Financiers aux groseilles », jouent avec les saveurs de noisette et de fruits rouges. Ils sont si simples à réaliser, qu'il en devient presque indélicat de les refuser à votre entourage !

Commencez par clarifier 3 œufs de taille moyenne, afin de récupérer les blancs.

Faites fondre le beurre à feu doux et cuisez-le jusqu'à ce qu'il ne bout plus. Il prendra alors le goût noisette et sera tout juste coloré.

Mélangez le sucre semoule, la poudre de noisettes et la farine ensemble dans un récipient. Si vous possédez un petit tamis qui vous permette de tamiser ce mélange, alors vous pouvez le faire, sinon utilisez ce mélange de matières sèches comme il se présente.

Préchauffez votre four à 240°C pendant 10 mn.

Incorporez les blancs d'œufs crus à l'aide d'une spatule en bois, puis ajoutez le beurre noisette chaud. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Beurrez vos moules à financiers avec du beurre en pommade, voir la rubrique « Conseils » puis « Démouler un gâteau », mais ne farinez pas.

Généralement, les moules à « Financiers » sont rectangulaires, de 8 cm et 5 cm de côté environ, et d'une profondeur de 2 cm maximum.

Il s'agit là des moules traditionnels, mais d'autres moules feront très bien l'affaire du moment où vous en respectez la profondeur et dans une moindre mesure les dimensions.

Remplissez-les à mi-hauteur, en vous servant d'une cuillère, puis répartissez les groseilles (5 ou 6 par moule) en appuyant légèrement dessus.

Enfournez ces petits gâteaux dans le four chaud, puis laissez cuire à 240°C pendant 5 mn, ensuite diminuez le thermostat à 6 (180°C) et poursuivez la cuisson pendant 5 mn.

Eteignez le four, attendez 5 autres minutes avant de sortir les « Financiers », et démoulez lorsqu'ils sont encore chauds.

Les financiers gonflent légèrement, d'où l'importance de ne pas trop remplir les moules.

Autour d'un café ou d'un thé à l'anglaise, ces petits gâteaux sauront conjuguer la simplicité et le régal du palais. Une réussite à coup sûr et un merveilleux moment de convivialité.