

# Financiers aux groseilles et / ou cassis



“ Une petite gourmandise à base de fruits frais qui m’a permis d’utiliser les blancs d’œufs stockés au congélateur et les groseilles du jardin. ”

## Les Ingrédients :

(Pour 24 minis financiers) :

- 100 à 150 g de [groseilles](#) ou [cassis](#)
- 150 g sucre de canne blond ([vanillé](#) ou non)
- 50 g de farine de type T55
- 50 g de poudre d'[amandes](#)
- 4 blancs d’œufs
- 140 g de beurre

## Les Étapes :

Dans un bol mélangeur, versez le sucre, la poudre d’amandes et la farine. Mélangez. Ajoutez les blancs d’œufs et battez vigoureusement au fouet. Réservez.

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre coupé en petits cubes. Chauffez à feu modéré jusqu’à ce que le beurre prenne une jolie couleur noisette. Retirez du feu et laissez refroidir quelques minutes.

Versez le beurre chaud (*au travers d’une petite passoire*) sur la préparation aux blancs d’œufs. Mélangez au fouet puis laissez reposer 15 minutes.

Répartissez la préparation dans les empreintes d’un moule pour 24 minis-financiers (*ici [Flexipan® de Guy Demarle FP 2117](#)*) posée sur une plaque en aluminium perforée (*[MA 400300](#)*).

Répartissez les groseilles à la surface de la pâte de chaque empreinte.

Enfournez à chaleur tournante pendant 15 minutes dans le milieu du four préchauffé à 200°C.

Démoulez, posez les financiers sur une grille et laissez refroidir.

Dégustez !

## Et Que Dire De Plus ?

- Remplacez la moitié des groseilles par du cassis.
- Cette recette a été inspirée de celle des [financiers à la framboise](#) retrouvée sur le site de Guy Demarle.
- Consultez la recette de [financiers vanillés à la rhubarbe](#) publiée sur ce blog.