

Financiers aux groseilles [sans produits laitiers]



“ Une petite gourmandise sans produits laitiers qui m’a permis d’utiliser les nombreux blancs d’œufs générés en atelier la semaine dernière avec les [sablés vitraux à la betterave pour la Saint-Valentine](#) et aussi d’utiliser les groseilles stockées au congélateur ! Une gourmandise pour fêter les 4 ans de [Yummy magazine](#) ! ”

Les Ingrédients :

Pour 24 minis financiers :

- 100 à 150 g de [groseilles](#)
- 100 g sucre de canne blond ([vanillé](#) ou non)
- 30 g de farine de type T55
- 125 g de poudre d'[amandes](#)
- 60 g de purée d'amandes
- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel

Les Étapes :

Dans un bol mélangeur, versez le sel, le sucre, la poudre d'amandes et la farine. Mélangez. Ajoutez la purée d'amandes. Mélangez jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. Ajoutez les blancs d'œufs et battez vigoureusement au fouet.

Répartissez la préparation dans les empreintes d'un moule pour 24 minis-mini-muffins (ici [Flexipan® de Guy Demarle FP 2031](#)) posée sur une plaque en aluminium perforée.

Répartissez les groseilles (3 ou 4) à la surface de la pâte de chaque empreinte.

Enfournez à chaleur tournante pendant 15 à 20 minutes dans le milieu du four préchauffé à 180 - 200°C.

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

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- La version sans produits laitiers des [financiers aux groseilles \(ou cassis\)](#).
- Remplacez les groseilles par du [cassis](#).
- Consultez la recette de [financiers vanillés à la rhubarbe](#) publiée sur ce blog.