

Grand financier aux framboises

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 8 personnes :

250 g de framboises fraîches

200 g de beurre

4 gros blancs d'oeufs

160 g de sucre glace (j'en ai mis 140)

80 g de poudre d'amande

60 g de farine

1 poignée de pistaches non salées

Dans une casserole faire fondre le beurre et le cuire jusqu'à la couleur noisette. Passer le beurre une fois cuit pour éliminer les impuretés. C'est le premier "truc" .

Sur une plaque à four étaler les amandes en poudre et les faire torrifier à 160° une dizaine de minutes en remuant plusieurs fois pour uniformiser la torrification (2 ième truc).

Fouetter légèrement les blancs d'oeuf à la fourchette. Mélanger la poudre d'amande torrifiée avec la farine et le sucre glace et incorporer les blancs en fouettant. Ajouter le beurre noisette, mélanger.

Verser la préparation dans un grand moule rectangulaire, parsemer de framboises.

Cuire 30-35 mn à four préchauffé à 170-175° jusqu'à ce que le financier soit doré.

Laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace au moment du service et garnir de pistaches concassées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>