

Financier tigré aux framboises & streusel



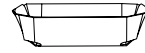
By « Les Délices De Marina »



Pour 2 personnes : Préparation : 20 min



Cuisson : 30 min



Moule : Lady'

Difficulté : moyen

INGRÉDIENTS

POUR LA RECETTE :

- 40 g de farine
- 60 g de poudre d'amandes
- 120 g de sucre glace
- 100 g de beurre noisette tiède
- 100 g de blancs d'œufs
- Une pincée de sel
- Quelques framboises
- Quelques copeaux de chocolat noir ou au lait



POUR LE STREUSEL :

- 20 g de farine
- 20 g de sucre roux
- 20 g de poudre de noisette
- 20 g de beurre mou
- Une pincée de cannelle en poudre (facultatif)



PRÉPARATION :

Pour l'appareil à financier : Dans un saladier mélanger la farine, la poudre d'amande, la pincée de sel et le sucre glace. Ajouter le beurre noisette tiède, mélanger puis ajouter les blancs d'œufs. Mélanger afin d'obtenir une pâte sans grumeaux. Filmer le saladier puis réserver au frais 1 heure.

Pour streusel : Dans un petit saladier, mélanger du bout des doigts tous les ingrédients, afin d'obtenir un mélange sableux semblable à un crumble. Réserver au frais.

Pour la cuisson : Préchauffer le four à 170 °C. Sortir l'appareil à financier du frais, puis incorporer les morceaux de chocolat (la quantité de chocolat dépendra de vos goûts). Mélanger, puis verser le tout directement dans le papier cuisson de notre moule « Lady' ». Ajouter quelques framboises, puis parsemer le tout de streusel.

Enfourner à mi-hauteur pour 30 minutes de cuisson environ. Faut que le financier soit joliment doré et cuit au centre. Réserver à température ambiante à la sortie du four.

*SUGGESTIONS D'UTILISATION DU MOULE LADY' :

Plats cuisinés, lasagnes, tartiflettes...

