

Financier au chocolat et aux framboises

Recette postée par [Le blog "Papa bosse et maman cuit"](#)



5 / 5

Ingrédients

pour Financier au chocolat et aux framboises

- 100 g de sucre glace
- 60 g de beurre
- 50 g de poudre d'amande
- 25 g cacao amer en poudre
- 20 g de farine
- 2 blancs d'œufs
- 2 c. à soupe de cacao en poudre amer
- 2 framboises Ou poires en boites
- crème anglaise ajouter dans un petit verre ou sur l'assiette.

Préparation

pour Financier au chocolat et aux framboises

1

Préchauffez le four th.6 (180°C).

2

Faites fondre le beurre au micro onde ou à la casserole.

3

Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amande, le sucre glace.

4

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Avec votre fouet ou une fourchette, battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils moussent un peu. Incorporez les blancs d'œufs au mélange précédent.

5

Ajoutez le beurre fondu, puis le cacao.

6

Mélangez pour obtenir une pâte lisse.

7

Versez votre mélange dans vos moules à tartelettes. Déposez 3 framboises sur chaque tartelettes (ou plus si vous préférez). Ou un quartier de poire

8

Enfournez et laissez cuire 20 min.

9

Au moment de servir, déposez des framboises par dessus celles qui sont passées au four. En cuisinant la framboise se rétracte et visuellement c'est moins joli !