

Grand financier aux mûres {à partager}



- 250g de mûres fraîches
- 180g de beurre
- 4 blancs d'œufs
- 160g de sucre glace
- 80g de poudre de ce que vous voulez (amandes ou noisettes)
- 60g de farine

Commencez par préchauffer votre four à 170°.

Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il obtienne une jolie couleur noisette (surveillez-le bien, il ne doit surtout pas brûler).

Dans un saladier, battez légèrement les blancs d'œufs, puis ajoutez la poudre d'amandes ou de noisettes, la farine et le sucre glace. Mélangez.

Ajoutez alors le beurre refroidi et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir un appareil homogène.

Versez cette préparation dans un moule rectangulaire recouvert de papier cuisson (ou dans des moules individuels à financiers) et parsemez de mûres en les enfonçant légèrement.

Faites cuire pendant 30 minutes.