## Financiers aux mûres

## Préchauffez le four à 210 c

Dans un saladier déposez 125 gr de mûres, saupoudrez de 2 c à soupe de cassonade, mélangez délicatement pour bien enrober les fruits

Puis dans une casserole et sur feu doux chauffez 120 gr de beurre, lorsqu'il commence à colorer (beurre noisette) ôtez la mousse qui s'est formée à la surface puis versez lentement le beurre dans un bol en prenant soin de laisser le petit lait au fond

Dans un saladier versez 70 gr de poudre d'amandes ,15 gr de farine tamisée ,125 gr de sucre glace, mélangez, incorporez 2 blancs d'œufs fouettez vivement, ajoutez le beurre clarifié chaud, mélangez jusqu'à ce que la pate soit homogène Graissez des petits moules, répartissez —y les mûres puis la pâte, remplir aux ¾

Enfournez pour 10 mn de cuisson, ensuite coupez le four et laissez la cuisson se poursuivre 10 mn sans ouvrir le four

Démoulez les financiers et disposez –les sur une grille le temps du refroidissement