

# Financier au miel, framboises, crème citronnée |

Recette pour 12 tapas

## Description

Petits gâteaux servis tièdes à base de miel, parfumés aux framboises fraîches.

## L'astuce du chef

Le beurre noisette est simplement du beurre qui lorsque chauffé à une certaine température développe des saveurs de noisettes grillées, mais ne contient en fait aucune noix.

## Ingrédients

### Pour l'appareil à financier

- 125 Gr Beurre
- 15 Gr Miel
- 125 Gr Sucre glacé
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine
- 125 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 95 Gr Framboises

### Crème citronnée

- 325 Ml Crème 35% à fouetter
- 50 Gr Sucre glacé
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **390 F°**

### Préparation de l'appareil à financier

Dans une casserole, caramélisez le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette, le miel et laissez refroidir. Dans le bol du mixeur, mélangez les ingrédients secs avec les blancs d'œufs puis ajoutez le beurre et les framboises fraîches.

### Finition des financiers

Graissez les moules à financiers et remplissez-les à l'aide d'une cuillère. Cuire au four pendant environ 14 à 18 minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration et laissez refroidir avant de servir.

### Crème citronnée (Chantilly)

Fouettez dans un bol la crème 35% et le sucre, une fois bien montée, ajoutez-y les zestes de citron. Gardez la crème montée au froid, réaliserons des quenelles au moment de servir.

**Bon appétit!**