

Régis Bolâtre – Chef du restaurant le Cheval Blanc à Alise-Sainte-Reine

Financier à la framboise !

INGREDIENTS

- 🌿 60g de farine
- 🌿 150 g de sucre glace
- 🌿 4 blancs d'œuf
- 🌿 100g de beurre
- 🌿 100g de poudre d'amande
- 🌿 Framboises

DEROULE DE LA RECETTE

Faire fondre tout doucement le beurre dans une casserole puis laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre glace et la poudre d'amande. Dans un autre saladier, faire monter les blancs d'œuf jusqu'à obtenir une consistance mousseuse et non des blancs en neige.

Incorporer délicatement les blancs d'œuf dans le premier saladier, puis ajouter le beurre fondu.

Verser la pâte obtenue dans des moules en silicone. Ajouter des framboises sur le dessus et mettre au four à 200° pendant 10 – 15 minutes. Laisser refroidir. Déguster.

Astuce du chef : vous pouvez remplacer les framboises par des fraises, cassis ou groseilles !