

Financiers abricot – lavande

Bonjour à toutes et tous

On profite toujours de l'été pour faire le plein de fruits et nos desserts de juillet août sont souvent à cette image: Des fruits à croquer le plus souvent, et pour la gourmandise des tartes ou des gâteaux moelleux aux bons morceaux de fruits. Que cela soit abricots, pêches ou nectarines, une fois rôtis ils apportent du jus dans une pâte à gâteau et un moelleux assez incomparable.

Bref, tout dernièrement, alors qu'il me restait des blancs d'œufs suite à une première recette salée, j'en ai profité pour (re)faire des **financiers**, version estivale aux [abricots](#). Ce sont des petits gâteaux à l'amande, en forme de brique, et « conçus » au départ pour régaler les financiers suisses. Si la base se fait avec les produits du placard, elle peut tout à fait être twistée avec des fruits, comme nos acidulés abricots d'été.

Petits financiers réalisés, ils sont passés sous le jugement des plus-si-petits gourmands et les ont jugés « *trop miam* » Moelleux voir fondants au centre, acidulé avec l'abricot, en rondeur avec l'amande, ils nous ont régaler pour le goûter. Même si l'idée n'est pas révolutionnaire, je voulais vous partager cette recette de ces financiers abricot lavande. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !



- FINANCIERS ABRICOT LAVANDE -

Recette : Financier abricot lavande

Saison de la recette : Mi Juin – Début Août

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25minutes

Ingrédients

Pour 8 financiers :

- 100 de sucre glace
- 80 g de poudre d'amande
- 40 g de farine
- 3 blancs d'œufs
- 100 g de beurre
- 4 abricots
- 1 cuillère à soupe bombée de grains de lavande

Réalisation

- Faites fondre le beurre à la poêle puis laissez le cuire jusqu'à ce qu'il blondisse et prenne une odeur de noisette. Réservez.
- Dans un saladier ou un cul de poule, fouettez le blancs d'œufs sans toutefois les monter.
- Ajoutez le sucre, la farine, la poudre d'amande, la lavande puis mélangez jusqu'à homogénéiser.
- Incorporez le beurre noisette.
- Répartissez la pâte dans des petits moules (à cake ou à muffins), en gardant bien une épaisseur de pâte d'environ 2-3cm.
- Lavez les abricots, coupez les en lamelles puis décorez chaque financier de l'équivalent d'un demi abricot.
- Enfournez pour 20 à 30 minutes (selon vos moules) à 180°C. Les financiers doivent commencer à dorer, et la pâte ne doit pas coller au couteau lorsque vous l'enfoncez.

Servez ces financiers abricot lavande frais ou à température ambiante, pour un goûter ou un café gourmand.

Astuces :

- *Variantes* : Vous pouvez aussi décliner ces financiers avec du romarin au lieu de la lavande.
- *Conservation* : 24 H à température ambiante, ensuite au frais. Ils

peuvent aussi se congeler puis être dégelés doucement. Avec les fruits à l'intérieur, ils peuvent moisir vite s'ils ne sont pas mis au frais ou congelés

