

## Financier géant aux fraises

Pour 4-5 personnes (moule rectangulaire en silicone de 26\*20 cm):

- 250 g de fraises
- 120 g de beurre
- 3 blancs d'œufs
- 50 g de poudre d'amandes
- 35 g de farine
- 100 g de sucre glace



Préchauffer le four à 170°.

Laver et équeuter les fraises. Les couper en deux et réserver.

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux jusqu'à ce qu'il dégage une légère odeur de noisette grillée (= beurre noisette).

Dans un bol, fouetter légèrement les blancs avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, la farine et le sucre. Incorporer les blancs d'œufs mousseux puis le beurre noisette. Bien mélanger.

Verser la pâte dans le moule (beurré si nécessaire) et répartir les fraises à la surface. Enfourner et laisser cuire 20 min jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Laisser tiédir avant de démouler sur le plat de service puis laisser refroidir complètement avant de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>