 **Financiers à la tapenade**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/04/Financiers-%C3%A0-la-tapenade-DSCN3658.jpg) **Pour 28 financiers ronds   
ou 40 mini financiers**

**- 40 g de beurre**  
**- 3** [**blancs d'œufs**](http://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 10 g de cassonade**  
**- 45 g de farine**  
**- 7 g de levure (2càc)**  
**- 65 g de** [**noisettes**](http://recettes.de/noisette) **en poudre**  
**- 40 g d'huile de tournesol**  
**- 65 g de** [**tapenade**](http://recettes.de/tapenade)

**Empreintes à mini muffins ou à mini financiers, beurrées si non en silicone.**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Préparer le [beurre noisette](http://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/) comme dans la recette de base.  
Le laisser refroidir.  
Monter les blancs avec la cassonade jusqu'à la texture "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Incorporer en battant à petite vitesse la farine, la levure et la poudre de noisettes.  
Ajouter le beurre noisette en le filtrant puis l'huile, toujours en mélangeant doucement.  
Incorporer enfin la tapenade.  
Remplir les empreintes avec la préparation.  
Mettre les plaques au réfrigérateur pendant 1 heure.  
Au bout de ce temps, enfourner pour 15 minutes.  
Laisser tiédir quelques secondes puis démouler.