 **Financiers à la carotte**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/Financiers-%C3%A0-la-carotte-P1010938.jpg) **Pour 7 gros et 24 minis**

**- 600 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 1 bouquet de persil (1)**  
**- Sel et poivre du moulin**  
**Les financiers :**  
**- 125 g de crème épaisse**  
**- 65 g de poudre d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande)  
**- 2 œufs**  
**- 45 g de beurre**  
**- Piment d'Espelette**  
**La garniture :**  
**- - 50 ml de** [**Noilly Prat**](https://recettes.de/noilly-prat) **®**  
**- 15 g de beurre**  
**- 15 g de cassonade**

**Empreintes à 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)

Éplucher et laver les carottes.  
Râper une grosse carotte avec une grosse grille pour obtenir 75 g de filaments.  
Préparer une purée avec le reste en faisant cuire les carottes à la vapeur avant de les écraser.  
  
**Je l'ai faite au Thermomix** :  
Déposer les carottes en dés dans le bol et mixer **15 secondes en vitesse 5**.  
Mettre le fouet, ajouter 125 g d'eau, du sel, du poivre et de la muscade râpée.  
Laisser cuire **18 minutes à 100°, vitesse 2**.  
Retirer le fouet et mixer **15 secondes, vitesse Turbo**.  
Prélever 300 g de purée.  
  
**Les financiers :**  
Réduire les amandes en poudre et en prélever 65 g.  
Hacher finement le persil (1).  
Faire chauffer le beurre jusqu'à obtention d'un [**beurre noisette**](http://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/),  filtrer et réserver.  
Mélanger dans un saladier, la purée de carottes, la crème fraîche, la poudre d'amandes, les œufs et une grosse cuillerée de persil haché.  
Saler légèrement,  poivrer et ajouter une pincée de piment d'Espelette.  
Mélanger pour obtenir une préparation homogène.  
Ajouter le beurre noisette et bien mélanger.  
Répartir la préparation dans les empreintes.  
Enfourner 20 minutes pour les gros financiers et 15 minutes pour les minis.  
Laisser reposer quelques secondes avant de démouler délicatement.  
  
**La garniture :**Mettre dans une casserole, la carotte râpée, le Noilly Prat ®, le beurre et le sucre.  
Saler et poivrer.  
Porter à ébullition, puis laisser réduire à frémissement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.  
Réserver et laisser refroidir.  
Présentation :  
Déposer un peu de carottes râpées sur chaque financier et décorer d'une feuille de persil (1).  
Servir chaud ou tiède (2).