**Financiers aux tomates**

 **Pour 12 financiers**

**- 50 g de beurre**
**- 50 g de farine**
**- ½ càc de levure chimique**
**- 40 g d'amandes en poudre**
**- 50 g de parmesan râpé**
**- 4 blancs d'œufs**
**- 1 càc de concentré de tomate**
**- 40 g de pesto rosso**
**- Poivre du moulin**
**- 12 tomates cerises**
**- quelques amandes effilées**

**Empreintes à financiers**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Faire chauffer le beurre dans une casserole pour obtenir un [**beurre noisette**](http://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/).
Mélanger dans un saladier la farine, la levure, les amandes et le parmesan.
Faire un puits, y verser les blancs d'œufs et travailler au fouet électrique.
Ajouter le beurre à travers une petite passoire, le concentré de tomate et le **pesto rosso**. Poivrer et mélanger.
Répartir la préparation dans les empreintes.
Déposer sur chaque empreinte 2 moitiés de tomates (j'aurai du les mettre face coupée au-dessus).
Parsemer d'amandes effilées.
Enfourner pour 15 minutes.
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.