 **Financiers au melon**

 **Pour 15 financiers**

**- 250 g de pulpe de melon
- 100 g de sucre (25 g + 75 g)
- 100 g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande) **en poudre
- 1 càs de Maïzena
- 4 blancs d'œufs**

**Empreintes en silicone
Préchauffage du four à 210°C (chaleur tournante).**

Couper la chair du melon en petits dés.
Enrober les cubes de fruits de 25 g de sucre en poudre.
Mélanger la poudre d'amande avec la Maïzena.
Battre les blancs d'œufs en neige très ferme en incorporant le sucre restant.
Intégrer délicatement le mélange aux amandes.
Ajouter les dés de melon égouttés.
Mélanger.
Répartir la préparation dans les empreintes (beurrées si non en silicone).
Laisser cuire 15 minutes en surveillant.
Laisser bien refroidir avant de démouler délicatement.