 **Financier pomme-noisette et   
 sa sauce au caramel épicé**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/11/Financier-pomme-noisette-DSC_3522_11713.jpg) **Pour environ 40 mini financiers**

**Financiers :   
- 2** [**pommes**](http://recettes.de/pomme) **- 75 g de beurre(15 g + 60 g)  
- 30 g de cassonade  
- 135 g de sucre en poudre  
- 50 g de** [**noisettes**](http://recettes.de/noisette)**- 50 g de farine  
- ¼  de càc de cannelle  
-  4** [**blancs d'œufs**](http://recettes.de/blancs-d-oeufs)  
**Sauce au caramel :  
- 120 g de sucre  
-  30 g d'eau (3 càs)  
- 15 g de beurre salé  
- 20 cl de crème fraîche  
- 2 gousses de** [**cardamome**](http://recettes.de/cardamome)

**Plaques d'empreintes à mini muffins** - **Préchauffage du four à 200°C [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**  
**La poudre de noisettes :**Mettre les noisettes sur la plaque du four et les passer à four chaud pendant 5 minutes jusqu'à ce que la peau commence à se décoller.  
Laisser tiédir un peu puis frotter les noisettes entre les doigts pour enlever les peaux qui se détachent.  
Mixer finement.

**La sauce caramel :**Couper le beurre en dés.  
Faire chauffer la crème.  
Ouvrir les gousses de cardamome et écraser les graines le plus finement possible.  
Mettre à chauffer dans une casserole le sucre et l'eau jusqu'à obtention d'un caramel ambré.  
Hors du feu, ajouter les dés de beurre et la poudre de cardamome en remuant vivement (attention aux projections).  
Incorporer alors la crème chaude en remuant toujours, puis remettre sur le feu, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.  
Verser la sauce dans une saucière et réserver.

**Les pommes :**Peler et épépiner les pommes et les couper en petits dés.  
Les mettre à caraméliser dans une poêle sur feu vif avec 15 g de beurre et la cassonade.  
Lorsque les dés de pommes sont tendres, retirer du feu et réserver.

**Le beurre noisette :**Mettre 60 g de beurre dans une casserole large.  
Laisser fondre le beurre à température moyenne, puis augmenter la température : Le beurre se met à chanter, c'est l'eau qu'il contient qui s'évapore.  
Puis le bruit change et devient beaucoup plus doux, il faut alors bien surveiller en remuant la casserole.  
Une odeur de noisette se dégage et le beurre prend une couleur dorée.  
Le transvaser à travers une passette dans un récipient froid pour stopper la cuisson (attention, c'est très chaud).

**Les financiers :**Mélanger dans un saladier la poudre de noisettes, le sucre en poudre, la cannelle et la farine.  
Ajouter les dés de pommes et les blancs d'œufs et bien mélanger.

Incorporer alors le beurre chaud.  
Remplir les empreintes à muffins aux 3/4.  
Enfourner pour 8 à 10 minutes en surveillant.

Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.

Servir nappé de sauce caramel.