 **Financiers à la Pêche**

[](http://storage.canalblog.com/69/18/501700/44320566.jpg)

**Pour 7 Croquant-Gourmands :  
- 80 g d'amandes en poudre  
- 60 g de farine  
- 135 g de sucre vanillé maison   
- 4 blancs d'œufs  
- 75 g de beurre fondu et refroidi  
- 1 càs de rhum  
- 1 ou 2 pêches (ou autres fruits frais ou au sirop)  
- amandes effilées (oubliées)**

**Empreintes en silicone (7 petits cœurs pour moi)**

Préchauffer le four à 160° (chaleur tournante pour moi).

* Battre légèrement les blancs d'œufs, juste pour les faire mousser.
* Ajouter le beurre fondu puis le sucre, le rhum et la farine tamisée.
* Bien mélanger au fouet électrique pour obtenir une pâte lisse.
* Remplir les empreintes.
* Poser sur le dessus de chaque petit gâteau quelques dés de pêches.
* Enfourner pour 25 mn environ.
* Laisser refroidir avant de démouler.