

**Financiers framboise et citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/07/financiers-framboise-et-citron-p1110804-r.jpg) **Pour 10** [**Financiers**](https://recettes.de/financiers) **framboise et citron**

**- 90 g de beurre**   
**- 75 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 120 g de sucre glace**  
**- 75 g de farine**  
**- 3 g (1càc) de levure chimique**  
**- 150 g de** [**blancs d'œuf**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(4 œufs pour moi) (1)**  
**- 150 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(1)**  
**- 10 càc de** [**lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd)

**Plaque d'empreintes à savarins carrés**  
**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)

Préparer un beurre noisette comme indiqué dans la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/).  
Le filtrer et le laisser refroidir.  
Tamiser dans un saladier la farine, le sucre glace et la poudre d'amande.  
Ajouter les blancs d'œufs en mélangeant.  
Incorporer alors le beurre tiède et bien mélanger.  
Répartir la pâte dans les empreintes jusqu'aux ¾ de la hauteur.  
Réserver 10 framboises et distribuer les autres dans les empreintes.  
Les enfoncer avec le dos d'une cuillère.  
Enfourner pour15 minutes.  
Laisser refroidir avant de les démouler délicatement.  
Les déposer sur le plat de service.  
Remplir le creux avec une cuillerée de lemon-curd et déposer une framboise.