**Financiers aux tomates**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/11/financiers-aux-tomates-p1210286.psd-r.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.