**Financiers aux abricots rôtis**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/07/financiers-aux-abricots-rotis-p1250386-r-scaled.jpg) **Pour 12 Financiers**

**Les abricots rôtis :  
- 6** [**abricots**](https://recettes.de/abricot) **mûrs mais fermes**  
**- 2 càs de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Laver les abricots, les ouvrir en deux et les dénoyauter.  
Déposer les oreillons face coupée sur la plaque.  
Les saupoudrer de cassonade.  
Les enfourner pour une dizaine de minutes.  
Réserver.

**Les financiers :  
- 140 g de beurre**  
**- 155 g  d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 200 g de sucre très fin (ou glace)**  
**- 75 g de farine**  
**- 1 càs d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**  
**- 225 g de** [**blancs d'œuf**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(7 blancs pour moi)**

**Empreintes à muffins**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre le beurre dans une casserole et le laisser chauffer pour obtenir un [**beurre noisette**](https://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/).  
Le laisser tiédir.  
Mélanger dans un saladier les amandes en poudre, le sucre et la farine.  
Ajouter la vanille  et les blancs d'œufs.  
Fouetter à petite vitesse pour obtenir une pâte homogène.  
Incorporer le beurre noisette filtré et bien mélanger.  
Répartir la pâte dans les empreintes aux ¾ de la hauteur.  
Déposer un oreillon d'abricot sur chaque financier.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.