**Financiers aux abricots rôtis**

 **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** 

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** 

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.