**Financiers aux tomates séchées**

[Une image contenant Snack, Cuisine, amuse-gueules, plat

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/financiers-aux-tomates-sechees-p1090823.jpg-r-copy.jpg) **Pour 24 Financiers**

**- 5 pétales de** [**tomates séchées**](https://recettes.de/tomate-sechee)  
**- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 1 pincée de sel**  
**- 40 g de farine**  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 50 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 50 g d'huile d'olive**  
**- 1 càs d'**[**origan**](https://recettes.de/origan) **(ou de thym)  
- Poivre du moulin**

**Plaques de mini empreintes**  
**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)

Dans un saladier faire mousser au fouet les blancs d'œufs avec une pincée de sel.  
Mélanger la farine, le parmesan râpé et les amandes en poudre.  
Ajouter ce mélange aux blancs d'œufs ainsi que les dés de tomates, l'huile et l'origan.  
Mélanger, rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire et poivrer.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les financiers soient bien dorés.  
Laisser refroidir puis démouler.  
Servir tièdes ou à température ambiante.