

# Financier aux cassis et marrons glacés

## Cyril Lignac

47 min

### INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 90g de poudre d'amandes
  - 100g de sucre glace
  - 1 pincée de sel fin
  - la pulpe d'une gousse de vanille
  - 60g de farine
  - 4 blancs d'œuf
  - 30g de confiture de cassis
  - 100g de beurre
  - 3 marrons glacés coupés en 4
- 
- LA DÉCORATION DU FINANCIER :
  - 2 marrons glacés coupés en 4
  - 1 cuil. à soupe de confiture de cassis + 1 cuil. à soupe d'eau
- 

- LES USTENSILES :

- 1 poêle + 1 spatule + 1 bol
  - 1 saladier + 1 fouet + 1 maryse
  - 1 moule à manqué de 22cm beurré et fariné
- 

1.

Préchauffez le four à 190°C.

•2.

Dans une poêle, déposez le beurre et faites-le fondre à couleur noisette. Débarrassez dans un ramequin. Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sucre glace, le sel fin et la pulpe de vanille. Ajoutez les blancs d'œuf 1 à 1 au fouet et la confiture de cassis. Remuez et ajoutez le beurre noisette.

3.

Dans le moule beurré et fariné, versez jusqu'à la moitié l'appareil à biscuit. Déposez les morceaux de marrons glacés puis versez le reste de l'appareil.

•4.

Enfournez pour 35 minutes.

•5.

Dans une petite casserole, versez la cuillerée de confiture avec la cuillerée d'eau et faites chauffer pour obtenir un coulis de cassis. Au terme de la cuisson, démoulez le financier sur une grille pâtissière. Nappez de coulis de cassis et déposez les morceaux de marrons glacés au centre.