

# Financier au miel et abricots infusés au sirop de lavande |

Recette pour 12 tapas



## Description

Petit gâteau moelleux à l'intérieur et caramélisé sur l'extérieur, très agréable à déguster à tout moment.

## L'astuce du chef

La garniture de fruit peut changer (fruits secs idéalement, sinon framboise, banane, bleuet ect...)

## Ingrédients

### Sirop de lavande

- 300 Gr Abricots séchés
- 500 Ml Eau
- 500 Gr Sucre
- 1 Cuil. à soupe Lavande séchée

### Financier miel et abricot

- 125 Gr Sucre glacé
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 125 Gr Beurre fondu
- 15 Gr Miel

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

### Sirop de lavande

Détaillez finement les abricots en julienne. Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sucre (sirop). Retirez la casserole du feu, ajoutez-y la lavande et la julienne d'abricot (gardez-en un peu pour la finition). Recouvrez la casserole d'un film alimentaire durant 5 à 10 minutes, ensuite retirez le film et laissez l'ensemble jusqu'à refroidissement total. Ensuite égouttez suffisamment les abricots, gardez le

sirop, nous nous en servons pour imbiber les financiers à la sortie du four.

### Le financier

Dans un bol, réunissez tous les ingrédients dans l'ordre de la recette, mélangez à l'aide d'un fouet. Une fois le mélange bien homogène, ajoutez-y la brunoise d'abricot macérée à la lavande. Versez le mélange dans les moules prévus à cet effet, placez la plaque avec les moules dans le four, assurez-vous d'une belle coloration extérieure avant de les sortir (caramélisation). Nappez généreusement les financiers encore chauds à la sortie du four avec le sirop de lavande, ensuite, les démouler. Vous pouvez aussi les démouler avant de les napper. Déposez dessus une julienne d'abricot en décoration si vous le souhaitez.

**Bon appétit!**