

# Financiers Tomates Basilic

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Pour : 12 financiers

## Ingrédients :

- 110g d'edam ou d'emmentale
- 90g de beurre fondu
- 180g de farine
- 60g de poudre d'amandes
- 4 tomates séchées marinées à l'huile d'olive
- 2 œufs
- 2 branches de basilic frais
- sel, poivre

## Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Mélangez la farine et la poudre d'amandes, salez et poivrez. Incorporez le beurre fondu et les œufs battus en omelette, ainsi que 5 cl d'eau. Travaillez le tout pour obtenir une boule de pâte souple.

Ajoutez les tomates séchées émincées, le fromage coupé en dés et le basilic ciselé. Répartissez cette préparation dans les 12 empreintes d'un moule à financiers et enfournez pour 20 min.

## Suggestion :

Dégustez tiède ou froid, avec une salade de roquette assaisonnée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

On peut remplacer le basilic frais par 2 c.à soupe de basilic ciselé surgelé et les tomates séchées par 2 tomates fraîches.