

Mini financiers cumin-chipotle à la farine de pois chiches



(Pour 20)

- 75 g d'amandes en poudre
- 35 g de farine de pois chiche
- 3 blancs d'œufs
- 5 cl d'huile d'olive (plus ou moins, j'ai oublié de noter)
- 1 cs de graines de cumin
- 2 pincées de piment chipotle en poudre

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier. Laissez reposer la pâte une trentaine de minutes. Versez dans les moules et faites cuire à four préchauffé à 160 °C pendant 5 minutes environ.