

Financiers à la noisette

Ingrédients

3 blancs d'oeufs

120 gr de noisettes en poudre

25 gr de farine

150 gr de sucre

100 gr de beurre

Faire fondre le beurre

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel

Dans saladier mélanger les amandes, la farine et le sucre

Incorporer délicatement les blancs en neige

Ajouter le beurre

Répartir la pâte dans les moules

Cuire four chaud 180° une dizaine de minutes

