

FINANCIERS AMANDES-NOISETTES



Pour une douzaine de financiers :

- 70g de poudre d'amandes
- 30g de poudre de noisettes
- 170g de sucre glace
- 50g de farine
- 150g de blancs d'œufs (environ 5 blancs)
- 150g de beurre
- Noisettes entières pour la décoration

Préchauffez le four à 200°C.

Mettez le beurre à fondre dans une casserole à feu doux. Laissez-le colorer légèrement de façon à ce qu'il sente un peu la noisette. Retirez du feu et passez-le à travers un tamis. Laissez tiédir.

Dans un saladier, tamiser ensemble la poudre d'amandes et de noisettes, le sucre et la farine. Tout en mélangeant avec une spatule en bois, ajoutez les blancs d'œufs, le beurre noisette bien tiède.

Répartissez le mélange dans des moules, déposez une noisette sur le dessus. Enfournez 15 minutes à 200° puis baissez la température à 180°C et continuez la cuisson pendant 5 minutes, l'intérieur doit rester moelleux.