

## FINANCIERS AU NUTELLA



**INGREDIENTS** : Préparation : 15 mn cuisson : 15 mn

- 170 gr de beurre
- 5 blancs d'œuf (150 g environ)
- 80 gr de sucre extra fin
- 40 gr de sucre roux
- 125 gr de poudre d'amandes
- 60 gr de farine
- 40 gr (dans la pâte) + 40 gr de Nutella en décoration

### Préparation :

- Préchauffer le four Th 7 (200° C).
- Faire chauffer le beurre pour faire un [beurre clarifié](#).
- Mélanger les sucres, la poudre d'amandes et la farine.
- Incorporer les blancs des œufs en travaillant à la spatule, puis le beurre filtré et tiédi. Ajoutez les 40 gr de Nutella et mélanger à la pâte.
- Laisser reposer une quinzaine de minutes.
- Remplir les empreintes aux 3/4 et recouvrir d'une silpat pour la cuisson afin de conserver le fond plat quand on les retourne.
- Enfourner pour 15 minutes environ Th 7. Eteindre
- Démouler chaud.

### Suggestions de présentation :

*Faire chauffer la confiture d'oranges ou de fruits rouges pour la liquéfier, puis la couler dans les rainures des empreintes.*

*Déposez sans attendre la garniture dans les fonds de tartelettes.*

*Faire légèrement fondre le nutella au Micro-ondes. Puis, verser à l'aide d'une louchette le nutella dans le creux des Petits Dômes.*

*Laisser refroidir pour déguster, ajouter une perle croustillante Valrhona en décoration sur le Nutella.*

