

Financiers à la pâte de praliné



Ingrédients :

- 4 blancs d'œuf
- 60 g de farine
- 60 g de poudre d'amande
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel
- Pâte de praliné

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans une casserole, faites un beurre noisette. Ôtez-le du feu et réservez de côté.

Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amande et le sucre glace.

Dans un autre saladier, battez légèrement les blancs d'œuf avec une pincée de sel jusqu'à qu'ils soient légèrement mousseux. Ajoutez-les au mélange précédent et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajoutez ensuite le beurre noisette et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Versez la préparation dans des moules à financiers (ou à muffins) au 2/3. Dans chaque petites empruntes, mettez une cuillère à café de pâte de praliné.

Faites cuire pendant 15 minutes. Une fois cuits, laissez-les refroidir sur une grille et dégustez !