



FINANCIERS SALES AUX NOISETTES ET A LA MIMOLETTE



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 12 à 15 mn

Pour une trentaine de financiers:

3 blancs d'œufs

120 g de beurre

85 g de farine

100 g de poudre de noisettes

120 g de mimolette vieille coupée en petits morceaux

1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le beurre au micro-ondes (par 2 ou 3 impulsions de 20 secondes) ou au bain-marie.

Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre de noisette et le sel. Incorporer les blancs d'œufs un peu battus, puis le beurre petit à petit. Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter les dés de mimolette. Mettre la préparation dans des moules en ne les remplissant qu'aux $\frac{3}{4}$.

Enfourner 12 à 15 minutes.