

Financiers



Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 60 g de farine
- 60 g de poudre d'amande
- 115 g de sucre glace
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C.

Mettez le beurre dans une casserole et faites le fondre jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur noisette. Retirez-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 en neige et la pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient un peu mousseux. Ajoutez-les au mélange précédent et mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Ajoutez le beurre fondu et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Beurrez et farinez des moules à financiers ou à muffins (je n'ai pas de moule à financiers). Versez la préparation aux deux-tiers dans chaque empruntes et faites cuire 10 minutes.

Une fois cuits et bien doré, laissez-les refroidir sur une grille et dégustez !