



Petits gâteaux

Financiers à la vanille



25 min **15 min** **10 min** **0** **494**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les financiers

1 Gousse(s) de vanille
115 g **Amande(s) en poudre**
3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
90 g **Sucre glace**
30 g **Farine**
100 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des financiers à la vanille

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre glace et la poudre d'amande.
- 3 Ajouter les blancs d'oeuf, bien mélanger à l'aide d'une maryse.
- 4 Faire fondre le beurre dans une petite casserole.
- 5 Ajouter le beurre au mélange précédent puis remuer.
- 6 Extraire les graines de la vanille, les ajouter à la préparation.
- 7 Verser la préparation dans de petits moules en silicone, enfourner pendant 10 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les financiers du four, les laisser refroidir avant de démouler. Servir froid.