Petits gâteaux

Financiers aux amandes

35 min	15 min	20 min	0	488
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les financiers aux amandes

- 125 g **Amande(s) en poudre**
- 160 g **Beurre**
- 180 g **Sucre glace**
- 5 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
- 50 g **Farine**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur noisette.
2. C'est le beurre "noisette" qui donne ce goût si particulier aux financiers.
3. Fouetter légèrement les blancs d'oeufs.
4. Il est possible de congeler les blancs d'oeufs qui ne sont pas utilisés lors de la préparation d'une mayonnaise ou d'une crème anglaise par exemple, puis de s'en servir pour préparer des financiers.

Étape 2

Préparation des financiers

1. Mélanger la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes.
2. Ajouter le beurre fondu et les blancs d'oeuf.
3. Mélanger à nouveau.

Étape 3

Cuisson

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Remplir les moules à financiers aux 2/3.
3. Il est possible d'utiliser d'autres moules de petite taille ou même un grand moule.
4. Faire cuire pendant environ 20 minutes
5. Surveiller la cuisson à l'aide d'un couteau, la pointe doit ressortir sèche.

Étape 4

Dressage

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