



Petits gâteaux

Financiers aux pommes caramélisées façon tatin



55 min **30 min** **25 min** **0** **382**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à financiers

3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
130 g **Amande(s) en poudre**
130 g **Beurre**
100 g **Sucre glace**
25 g **Farine**

Ingrédients pour la garniture

2 **Pomme(s)**
40 g **Beurre**
80 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la pâte à financiers

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.6).
- 2 Couper le beurre en dés, le faire fondre sur feu très doux dans une casserole. Ne pas le faire bouillir.
- 3 Mélanger dans un saladier la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine.
- 4 Ajouter les blancs d'oeuf.
- 5 Verser le beurre fondu et fouetter.
- 6 Répartir la pâte dans des petits moules individuels.

Étape 2

Préparation des pommes

- 1 Eplucher et couper les pommes en quatre. Les détailler en lamelles.
- 2 Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les pommes et les faire dorer sur feu moyen.
- 3 Quand elles deviennent légèrement dorées, saupoudrer de sucre. Laisser caraméliser et retourner délicatement les pommes. La cuisson est terminée quand le caramel

doré les enrobe.

- 4 Répartir les pommes caramélisées dans les moules. Les enfoncer avec la pointe d'un couteau.

Étape 3

Cuisson des financiers

- 1 Faire cuire les financiers pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 2 Laisser refroidir sur le plan de travail puis démouler.