

Financiers aux amandes

Pour 6-8 financiers

50 g d'amandes en poudre

10 g d'amandes effilées

2 blancs d'œufs

100 g de sucre glace

60 g de beurre

20 g de farine



Mélanger le sucre, la farine et les amandes en poudre. Incorporez les blancs d'œufs légèrement détendus à la fourchette.

Dans une casserole, faire fondre le beurre sur feu vif jusqu'à ce qu'il mousse, sans colorer.

Ajouter ce beurre à la pâte. Mélanger.

Répartir la pâte dans les moules. Parsemer d'amandes effilées.

Enfourner à 200°C (th.6-7) pendant 10 à 15 minutes, selon l'épaisseur. Laisser refroidir avant de démouler.

Chloé