

Financiers.

Température : 180°C

Taux d'humidité : 60%

Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 20 financiers :

90 g de poudre d'amandes

120 g de sucre glace tamisé

60 g de farine tamisée

4 blancs d'œufs

100 g de beurre

1 cuillère à café d'extrait d'amandes

1 pincée de sel



Préchauffez le four à 180°C, 60% d'humidité.

- Faites fondre le beurre et laissez refroidir.
- Dans un saladier, mélangez la farine tamisée, la poudre d'amandes, le sucre glace tamisé et une pincée de sel.
- Ajoutez les blancs d'œufs que vous aurez légèrement battus en remuant à la cuillère en bois.
- Sans cesser de remuer, ajoutez le beurre fondu et l'extrait d'amandes.
- Versez la pâte dans les moules à financiers beurrés et farinés.
- Enfournez et laissez cuire 15 min.
- Une fois cuits, démoulez les financiers et laissez-les refroidir sur une grille.

Variantes

- Vous pouvez réaliser cette recette avec du thé vert en poudre (1/2 cuillère à café).
- Vous pouvez également faire des financiers au chocolat. Dans ce cas, faites fondre 50 g de chocolat noir dessert, en même temps que le beurre.