



Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 15 mn

Ingrédients : 6 gros financiers

- 100g de poudre d'amande
- 20g d'amandes effilées
- 4 blancs d'oeufs
- 180g de sucre glace
- 100g de beurre
- 40g de farine
- pour les moules : beurre et farine ou Ouragan

FINANCIERS étoilés

PREPARATION

Préchauffer le four à 220°C – chaleur tournante.

1 – Mélanger le sucre, la farine, les amandes en poudre. Ajouter les blancs d'oeufs légèrement détendus à la fourchette. (*éviter de fouetter les blancs d'oeufs pour ne pas faire gonfler les Financiers*).

2 – Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu moyen jusqu'à ce qu'il mousse sans coloration. C'est un beurre noisette. L'ajouter progressivement à la préparation et mélanger bien.

3 – Beurrer et fariner des petits moules individuels (*ou mieux, je vous conseille d'utiliser l'OURAGAN : c'est rapide et le démoulage est facilité*). Déposer une fine couche d'amandes effilées sur le fond des moules. Verser la préparation (*presque jusqu'au ras, les financiers gonflent peu*).

CUISSON

Baisser le four à 200°C : Mettre les financiers dans le four très chaud pour 15 mn (ou 10 mn pour des petits moules).