

FINANCIERS

- **Type de plat** : Petits fours
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 20 min



Ingrédients pour 24 financiers

- **135 g de poudre d'amandes ou de noisettes**
- **170 g de beurre**
- **55 g de farine**
- **250 g de sucre glace**
- **5 blancs d'œuf (150 g)**

Étapes de préparation

1. Préchauffez le four th.6 (180°C).
2. Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur noisette, mais sans le laisser brûler et filtrez-le sans prendre les dépôts.
3. Mélangez le sucre avec la farine, la poudre d'amandes ou de noisette. Incorporez les blancs d'œufs juste détendus à la fourchette, puis le beurre fondu
4. Répartissez ensuite la pâte dans une plaque à financier ou dans des petits moules beurrés.
5. Parsemez d'amandes effilées, enfournez pendant 15 à 20 min.
6. Laissez tiédir avant de démouler.