



Les financiers aux noix

Recette pour 10 grands financiers. Préparation : 15 min. Cuisson : 15 min.

Ingrédients

Beurre : 65 g
Sucre glace : 105 g
Cerneaux ou poudre de noix : 75 g
Farine : 40 g
Blancs d'oeufs : 2

Matériel

une plaque d'empreintes à financiers
une balance ménagère
un bol passant aux micro ondes
un mixer
deux grandes jattes
une fourchette



Réalisation > la préparation

1. Faire fondre le beurre dans un bol, au bain-marie ou aux micro-ondes.
2. Réduire les cerneaux de noix en une poudre fine.
3. Dans une jatte, mélanger les poudres : le sucre glace, la poudre de noix et la farine.
4. Ajouter le beurre et mélanger soigneusement cette pâte.
5. Incorporer les blancs d'œufs juste fouettés à la fourchette à la préparation précédente et lisser le tout.
6. Préchauffer le four à 180°C.
7. Verser un peu de pâte dans les empreintes plates à financiers, au 1/3 environ de la hauteur.

Réalisation > la cuisson

8. Enfourner pour environ 15 minutes à 180°C.
- personnellement, j'utilise des empreintes en silicone. Si vous avez des empreintes à financiers en tôle, pensez à prolonger de quelques minutes votre cuisson -
9. Laisser complètement refroidir avant de démouler et déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com