

RECETTE

Financiers aux amandes



Préparation **10 minutes**

Cuisson **20 minutes**

Pour **10 portions**

Ingrédients

- 130g de beurre doux
- 140g de sucre glace
- 45g de farine
- 80g de poudre d'amande
- 140g de blancs d'oeufs (~5 blancs)
- 2 cuil. à café d'extrait ou 2 gousses de vanille
- Amandes effilées

Préparation

1. **Préchauffer** le four à 170°C en position chaleur tournante
2. **Cuire** le beurre pour obtenir un beurre noisette et réserver
3. **Tamiser** farine et sucre glace dans un saladier
4. **Ajouter** la poudre d'amande et mélanger
5. **Incorporer** petit à petit les blancs d'oeufs à la préparation
6. **Ajouter** la vanille et mélanger
7. **Pour terminer**, ajouter le beurre noisette et mélanger
8. **Beurrer** et fariner les moules et y verser l'appareil jusqu'au 3/4
9. **Enfourner** pour 15 à 20min de cuisson environ (il est important d'adapter le temps de cuisson par rapport aux moules utilisés et à votre four)
10. **Sortir** les financiers du four, démouler et laisser complètement refroidir
11. **Déguster** !

Astuces

Pour ajouter du croquant aux financiers et pour le côté esthétique, je vous recommande d'ajouter des amandes effilées dans chacun des moules avant d'enfourner.

Les financiers se conservent emballés dans du film alimentaire une fois qu'ils ont bien refroidis. Ils se conservent très bien ainsi durant plus d'une semaine s'ils sont rangés dans une boîte alimentaire hermétique, mais vous les aurez sûrement terminés avant !

J'utilise [ce genre de moule](#) afin d'avoir des financiers généreux et en portions individuelles.