

FINANCIERS (FONDANTS) AUX AMANDES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 2 blancs d'œufs
- Beurre 1/2 sel ou doux 60g
- Sucre glace 50g
- Poudre d'amandes 40g
- Farine blanche ou maïzena 25g
- **Facultatif** : quelques gouttes d'arôme amande amère
- **Facultatif** : amandes effilées 10g

Astuces :

- Ajouter les zestes et quelques gouttes de jus de citron jaune.
- Pour la décoration : amandes effilées, vermicelles en chocolat, pavot ou sésame.
- Parsemer les financiers avec 20g de pépites de chocolat avant d'enfourner.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 15 minutes
Pour 8 financiers environ (ou 4 minis tartelettes)

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Au bain-marie ou au micro-ondes : faire **fondre** le beurre.
3. Dans un **saladier** : faire **mousser** les blancs d'œufs en les fouettant.
4. **Ajouter** le sucre glace, la farine ou la maïzena, la poudre d'amandes, le beurre fondu (facultatif : et l'arôme amande amère) et fouetter.
5. **Verser** la préparation dans des petits moules à tartelettes, moules à minis muffins ou moules à financiers (remplir presque à ras bords).
6. Facultatif : **parsemer** d'amandes effilées.
7. Enfourner pendant **15 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
8. À la sortie du four, **démouler** les financiers et les laisser **refroidir** sur une grille à pâtisserie.



@Recettes100faim.fr