

Financiers aux amandes

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 75 g de poudre d’amande
- 100 g de beurre
- 35 g de farine
- 150 g de sucre glace
- Sucre semoule
- 4 blancs d’œufs
- 1 goutte d’extrait d’amande amère

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 240°C (Th. 8).

Etape 2

Dans un récipient, mélanger le sucre, la poudre d'amande et la farine. Ajouter les blancs d'œuf
un par un. La pâte doit être homogène,puis incorporer quelques gouttes d'extrait d'amande amère.

Etape 3

Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux. Il doit être fondu mais non coloré.
L'incorporer alors à la préparation précédente. Remplir des caissettes en papier au 2/3.

Etape 4

Enfourner pendant 5 mn puis baisser le four à 180°C (Th. 6) et laisser cuire encore 10 mn.
Les financiers doivent être juste dorés. Dès la sortie du four, saupoudrer les financiers
de sucre semoule.