

LES FINANCIERS AUX AMANDES



A VOS SPATULES...PRET, PARTEZ !

Ingredients : pour 12 financiers environ

60 g de poudre d'amandes (de bonne qualité)

50 g d'amandes effilées

130 g de sucre

50 g de farine

1/2 sachet de levure

4 blancs d'oeufs

70 g de beurre doux

1 pincée de sel

Quelques gouttes d'extrait d'amandes amères

Préchauffer le four à 200°C. Faire fondre le beurre jusqu'à qu'il prenne une belle couleur noisette. Laisser tiédir. Dans un saladier, mélanger ensemble : farine, poudre d'amandes, sucre, levure et sel. Incorporer les blancs montés préalablement en neige, puis le beurre tiède. Enfin, ajouter les quelques gouttes d'amandes amères.

Verser la préparation dans le moule en silicone à empreintes financiers aux $\frac{3}{4}$. Ajouter sur chaque financier quelques amandes effilées puis enfourner 12 à 15 minutes (selon votre four). Laisser tiédir, démouler et déguster sans plus attendre !

Possibilité de congeler : il suffit de les sortir le matin pour qu'ils soient prêts pour le goûter ou le must, préchauffer le four à 150°C et les laisser 5 minutes décongeler au four, ça relance le goût de l'amande.

Le petit conseil : si vous n'avez pas de moule à financiers, cuire la pâte 25 minutes environ dans un moule rectangulaire et une fois cuit, détailler le gâteau en rectangles.