



15 MIN



15 MIN



12 FINANCIERS

LATELIERDEROXANE.COM

Les financiers aux amandes moelleux

Instructions

- Préchauffe le four à 190°C en mode chaleur tournante.
- Dans une casserole, fais fondre le beurre jusqu'à ce qu'il colore légèrement et prenne une jolie odeur de noisette. Verse-le ensuite dans un bol puis laisse-le refroidir pendant environ 30 minutes à température ambiante.
- Si tu utilises une gousse de vanille, fends-la en deux afin de récupérer les graines.
- Dans un saladier, mélange la farine, le sel, la poudre d'amandes, le sucre glace et les graines de vanille. Ajoute ensuite les blancs d'œufs puis fouette jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène. Place la préparation au frais pendant que le beurre refroidit, puis incorpore le beurre noisette à la pâte en mélangeant délicatement.
- Beurre ton moule à financiers puis remplis les empreintes à l'aide d'une poche à douille, d'une cuillère ou d'un sac de congélation. Parseme le dessus d'amandes effilées pour apporter encore plus de gourmandise et de croustillant.

Ingrédients :

- 90 g de beurre
- 1 gousse de vanille (facultatif)
- 60 g de farine
- 1 pincée de sel
- 60 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre glace
- 4 blancs d'œufs
- 1 poignée d'amandes effilées



- Enfourne pendant environ 15 minutes : les financiers doivent être bien dorés sur le dessus tout en restant moelleux à l'intérieur. Laisse-les refroidir quelques minutes avant de les démouler puis dépose-les sur une grille.

Conservation :

Les financiers aux amandes se conservent 2 à 3 jours dans une boîte hermétique à température ambiante, jusqu'à 5 jours au réfrigérateur et peuvent être congelés pendant environ 2 mois.