L'ATELIER DE ROXANE

Financiers aux amandes

Moelleux à cœur, dorés sur les bords et délicieusement parfumés au beurre noisette.

12 financiers	Préparation : 10 min	Cuisson : 12 à 15 min

Ingrédients

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 70 g de poudre d’amandes
- 40 g de farine
- 3 blancs d’œufs (environ 90 g)
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d’extrait de vanille (facultatif)

Préparation

1. Préchauffe le four — Préchauffe ton four à 180 °C en chaleur traditionnelle.

2. Prépare le beurre noisette — Fais fondre le beurre dans une petite casserole jusqu’à ce qu’il soit doré et dégage une odeur de noisette. Retire du feu et laisse tiédir.

3. Mélange les ingrédients secs — Dans un saladier, mélange le sucre glace, la poudre d’amandes, la farine et le sel.

4. Ajoute les blancs d’œufs — Incorpore les blancs d’œufs non montés et mélange au fouet jusqu’à obtenir une pâte homogène.

5. Termine la pâte — Ajoute le beurre noisette tiédi, puis la vanille si tu en utilises. Mélange.

6. Remplis les moules — Répartis la pâte dans 12 empreintes à financiers, légèrement graissées si nécessaire.

7. Enfourne — Fais cuire 12 à 15 minutes, jusqu’à ce que les bords soient bien dorés. Laisse tiédir quelques minutes avant de démouler.

Mon astuce : surveille bien le beurre noisette : il doit être doré, jamais brûlé. Et inutile de monter les blancs en neige !