



Financier aux amandes

Pour environ 24 financiers

Recette de Christophe Chiaradia

Ingrédients

90 g de beurre fondu noisette*

80 g de poudre amande

30 g de farine tamisée

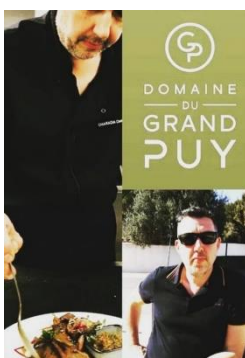
100 g de sucre glace

3 blancs œufs

*Faire fondre le beurre jusqu'à une coloration brune qui lui donne un goût de noisette

Progression

1. Mélanger la poudre d'amande + la farine + le sucre glace
2. Ajouter les blancs d'œufs et le beurre fondu
3. Ajouter l'arôme que vous souhaitez : orange amère, zestes de citron, arôme pistache...
4. Bien mélanger et laisser reposer 1/2 heure au frais
5. Beurrez ensuite vos moules et les garnir
6. Décorer d'une amande ou tout autres fruits secs
7. Enfournez ensuite dans le four préchauffé 12 minutes à 180°



Le secret du chef ...

Imbibez les financiers **dès** la sortie du four avec un **sirop froid** afin de les nourrir de ce sucre et de les garder **toujours moelleux** 😊

Régalez-vous et gardez le moral !

#RestezChezVous