Financiers aux amandes

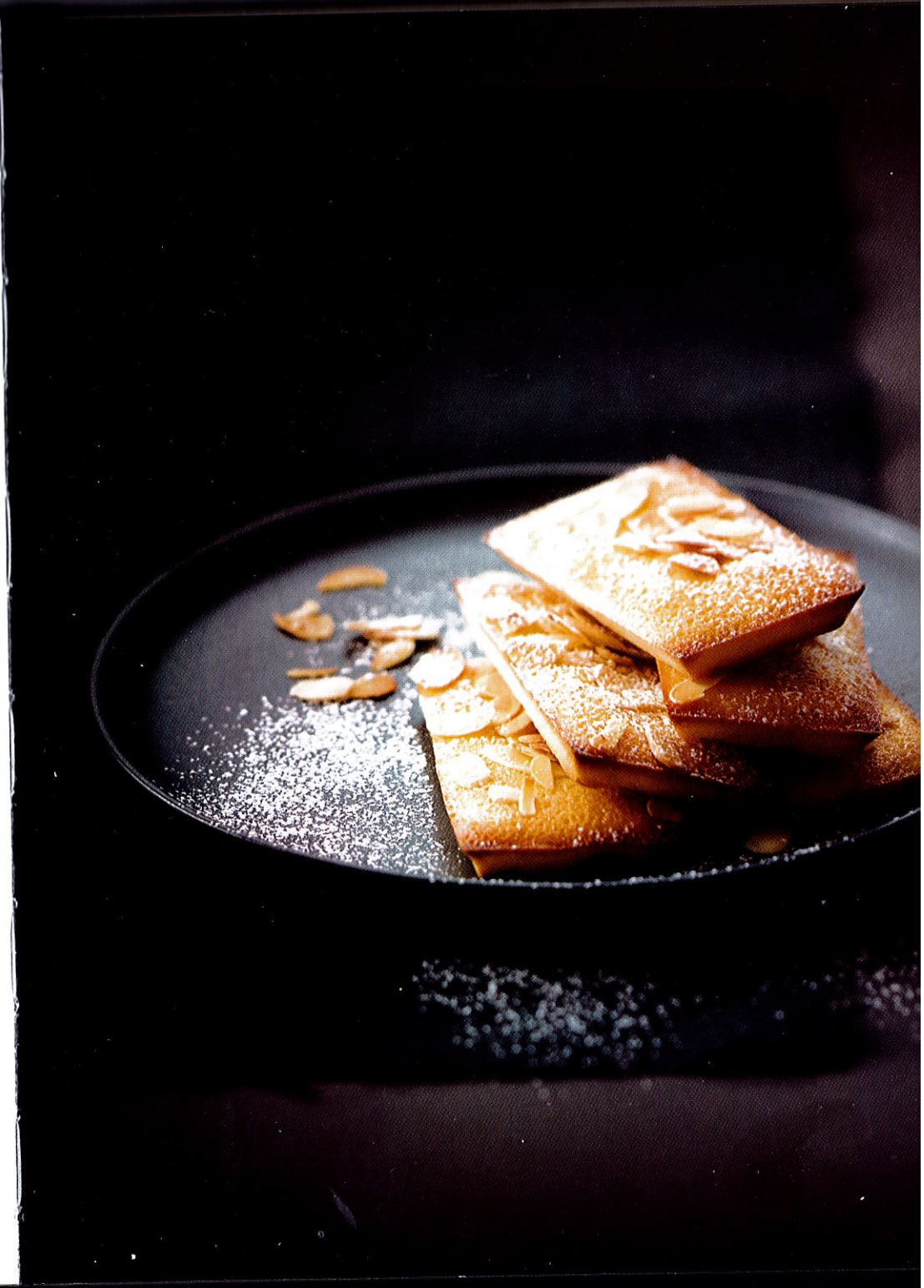
Pour **15 biscuits** | Préparation **15 minutes**
Cuisson **15 minutes** | Niveau **très facile**

150 g de blancs d'œufs (environ 5 blancs) | 175 g de beurre | 50 g de farine
250 g de sucre | 150 g de poudre d'amandes | 25 g d'amandes effilées
1 pincée de sel

Matériel | Moules individuels antiadhésifs

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Laissez-le cuire à feu moyen 5 min afin qu'il prenne une couleur noisette. Ôtez du feu. Dans un saladier, mélangez le sucre, la poudre d'amandes, la farine et le sel. Liez bien le tout.

À l'aide d'un fouet, montez en neige très ferme les blancs d'œufs. Incorporez-les délicatement au mélange précédent. Ajoutez petit à petit le beurre fondu. Vous devez obtenir une pâte homogène un peu épaisse.

Versez la pâte dans des moules antiadhésifs à financiers ou à minifinanciers. Saupoudrez d'amandes effilées et enfournez pour 10 min. Les financiers doivent être gonflés et bien dorés. Laissez-les refroidir avant de démouler.

Conseil | Si vous le pouvez, ne prenez que des produits extrafrais et de bonne qualité, cela fera une grande différence.