

Les financiers participatifs



- Pour **20 à 30 financiers** selon le moule
- **Préparation** : 15 minutes
- **Cuisson pour de petits financiers** : 9 mn (four à chaleur ventilée) / 10 mn (four normal)
- **Cuisson pour de grands financiers** : 13 mn (four à chaleur ventilée) / 15 mn (four normal)
- **Ingrédients** : 150 g de sucre glace - 40 g de farine de froment + 10 g de farine de blé noir - 60 g de poudre d'amandes (ou poudre de noisettes) - 3 blancs d'oeufs (bio) - 150 g de beurre

1. Faire fondre le beurre jusqu'au dépôt de la caséine (substance brune et mousseuse)
2. Mélanger la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes
3. Ajouter le beurre noisette refroidi et les blancs d'oeufs non montés, jusqu'à ce que l'appareil soit lisse
4. Verser à ras bords dans le moule
5. Cuire à 200°C le temps indiqué selon la taille du moule
6. Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler
7. Pour que les financiers deviennent *participatifs*, partagez cette recette facile & fondante avec l'un de vos contacts...



L'utilisation d'un moule en silicone est recommandée pour le démoulage

