

## ***Financiers (environ 50 à 70 mini-financiers)***

Sucre glace : 250 g

Poudre d'amandes tamisée : 125 g

Farine T55 tamisée : 55 g

Blanc d'œuf : 150 g (un peu plus de 4 œufs)

Beurre noisette : 170 g (beurre fondu dans une casserole et légèrement coloré)

-----  
Préchauffer le four à 240 °C.

Préparer un moule à mini-financier (en silicone).

Dans un récipient mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes, puis ajouter la farine et mélanger.

Faire une fontaine et incorporer les blancs d'œuf (tempérés) et bien mélanger.

Après avoir refroidi le beurre noisette, le passer au chinois, puis mélanger le beurre à l'appareil.

Quand l'appareil est homogène, mettre au froid (filmer) pour raffermir la pâte.

Après ce temps de repos, garnir une poche et garnir les moules aux  $\frac{3}{4}$ .

Ensuite enfourner :

-pour des mini-financiers : environ 2 à 3 mn à 240 °C, puis terminer la cuisson à 210 °C.

-pour des financiers de taille normale : environ 5 mn à 240 °C, puis 8 mn à 210 °C.

Après cuisson, placer immédiatement au froid, puis démouler.

Pour une meilleure présentation, on peut lustrer (avec un peu de sirop , ou de l'abricotine) les financiers.

-----