

# FINANCIER aux AMANDES

Recette Michel Besnard 13/11/2010



Ingrédients pour environ une vingtaine de financiers

180 gr de beurre  
120 gr poudre amandes  
160 gr sucre glace  
70 gr de farine  
7 blancs œufs  
1 pincée de sel

## PREPARATION

- . Préchauffez votre four à 200° (Th 7)
- . Faire fondre et bouillir le beurre –
- . Lorsque le beurre est prêt – Il ne chante plus –La coloration est obtenue donc Refroidir en plaçant la casserole dans un récipient d'eau froide
  
- Mélangez la poudre amandes – le sucre glace – la farine  
Si souhaité parfumez au choix
- Ajoutez les blancs d'œuf – progressivement en remuant bien à la cuillère en bois
- Sans cesser de remuer versez le beurre encore chaud (mais sans le fond de la casserole) sur l'appareil –
- Ajoutez deux cuillères de miel (environ 12 gr)
  
- A l'aide de la poche à douille garnir les moules prévus à cet effet
  
- Mettre au four 180° (6) Enfourner 15 mn.  
Tout en veillant à ne pas les laisser trop cuire