

FINANCIERS

Ingrédients :

- 125g de poudre d'amandes
- 200g de cassonade (150g suffisent)
- 125g de farine
- 125g de beurre
- 5 blancs d'œufs

1- Dans une terrine, mélanger le sucre, la poudre d'amandes et la farine. Faire fondre le beurre et le laisser tiédir pendant qu'on monte les blancs en neige très ferme.

2- Incorporer les blancs en neige au mélange sec

3- Ajouter le beurre fondu et une cuillère d'arôme (vanille, citron, rhum....)

4- Mettre dans les moules et cuire au four thermostat 6 (180°C) pendant 30 à 40 min. Surveiller la cuisson. Démouler et laisser refroidir sur une grille.
On peut faire une crème anglaise avec les jaunes mis de côté et servir tout ceci ensemble !