

Financiers

Il y a quelques semaines, suite à une info du Grand Gourou de CaféduWeb, je me suis procuré sur Ebay une machine à faire de la glace, une folie en fait pour qui me connaît...

Les crèmes glacées sont mon péché mignon et je dois dire que cette petite machine tourne plein pot LOL.

Vient alors le problème des blancs d'oeufs. Que faire avec tous ces blancs ?? Les financiers sont une réponse qui a le mérite de flatter les papilles des gourmets et des gourmands. Alors voici une petite recette de base, simple et délicieuse.

Ingrédients :

- 150 g de sucre glace- 3 blancs d'oeufs- 125 g de beurre doux- 40 g de farine- 75 g de poudre d'amandes

Préparation:

- Allumer le four à 190 °C- Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette- Mélanger dans une terrine le sucre glace, la poudres d'amandes et la farine- Ajouter les blancs en agitant vivement- Ajouter le beurre en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit homogène- Verser dans une plaque silicone de mini- financiers et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient blonds (env. 10 min)

[Actualité rédigée par Tekiro]

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le mercredi 23 avril 2008

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/8355-financiers.html>