

# Mini Financiers

J'adore les amis, ils sont souvent de bons conseils, quoique ...

Sachant que les glaces sont mon péché mignon et que depuis longtemps je rêvais de me procurer une turbine à glace - mais le prix de ces engins là freine un peu l'appétit ;) - un ami de "bon" conseil m'a appris qu'il y en avait en vente sur Ebay et que lui même s'en était procuré une pour à peine un peu plus de 80 euros ! Ni une, ni deux, cap sur Ebay et quelques heures plus tard je remporte une enchère pour moins de 70 euros. Quelques jours après la fameuse arrive et hop sitôt déballée, sitôt essayée. En fait essayée, réessayé deux, trois, quatre fois et plus. Problème majeurs, étant gourmand, je fais la majeure partie de mes recettes avec une base de crème anglaise et donc me voilà avec des tas de blancs d'oeufs. Des meringues c'est bon, mais au bout d'un moment ça lasse. Alors il fallait trouver une issue de secours et voici la première : Les mini financiers  
préparation 10 minutes cuisson 12 minutes  
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  
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 poudre d'amande et la farine. Ajouter les blancs en remuant vivement, puis ajouter le beurre fondu jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Verser la préparation dans une plaque en silicone de mini financiers et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient blond (environ 12 minutes). Alors ici les avis divergent, personnellement je les préfère à peine cuit, blonds, ils sont très tendres. D'autres les préfèrent plus cuits, ils s'apparentent plus à un biscuit, les goûts et les couleurs ... à chacun de faire ce qu'il préfère ;) PS : Un petit mot sur le quoique du début de l'article, en me faisant me procurer cette merveille de turbine à glace, mon ami m'a fait prendre quelques kilos ... mais j'ai bien du mal à lui en vouloir ;) [Actualité rédigée par Tekiro]

*Par*

**Publié sur Cafeduwweb - Archives le lundi 22 septembre 2008**

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduwweb.com/lire/8795-mini-financiers.html>