

# À TABLE

## DES FINANCIERS



### TRES FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min -

### INGREDIENTS (pour 40 mini financiers)

- 70 g de poudre d'amande
- 30 g de poudre de noisettes
- 20 g de pulpe d'abricot(ou nectar)
- 170 g de sucre glace
- 50 g de farine
- 150 g de blancs d'œufs (environ 5 blancs)
- 150 g de beurre
- 15 cl de rhum (facultatif)

### PREPARATION

- Préchauffez votre four à 200°.
- Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen et laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Retirez du feu et passez-le à travers un tamis. Laissez tiédir.
- Mélangez ensemble le sucre glace, les poudres et la farine dans un saladier. Verser les blancs d'œufs sur les éléments secs tamisés, et mélangez. Ajoutez le beurre noisette tiède, et le rhum.
- Répartissez le mélange dans des moules à financier. Enfourez 10 minutes à 200° puis baissez la température à 180° et continuez la cuisson pendant 5 minutes, l'intérieur doit rester moelleux.

