

Financier amande et miel

Recette pour 24 tapas



Description

Petits gâteaux servis tièdes à base de poudre d'amande.

L'astuce du chef

Le beurre noisette est simplement du beurre qui, lorsque chauffé à une certaine température, développe des saveurs de noisette grillée, mais ne contient en fait aucune noix.

Ingrédients

Pour l'appareil à financier

- 125 Gr Sucre glacé
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine de blé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 125 Gr Beurre
- 15 Gr Miel

Pour la décoration

- 20 Gr Amandes en bâtonnets

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Préparation de l'appareil à financier

Dans une casserole, faites caraméliser le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Laissez refroidir. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients secs. Dans la cuve du mixeur, mélangez les ingrédients secs avec les blancs d'œufs puis ajoutez le beurre noisette.

Finition des financiers

Graissez les moules à financier et, à l'aide d'une poche à pâtisserie, remplissez-les avec l'appareil.

Saupoudrez de bâtonnets d'amandes. Mettez à cuire au four pendant environ 15 minutes et laissez refroidir avant de servir.

Bon appétit!