

# Financier amande et miel |

## Recette pour 12 financier



### 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
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 125 Gr Beurre
- 15 Gr Miel

#### Pour la décoration

- 30 Gr Amandes en bâtonnets

#### Chantilly au citron (optionel)

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 30 Gr Sucre glacé
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron

### Préparation

- Temps de préparation **30 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.

### Préparation de la chantilly au citron

Dans un bol, déposez la crème et le sucre glace. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Ajoutez les zestes de citron et mélangez. Transférez la chantilly dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée.

**Bon appétit!**