

## **FINANCIERS**

- 180 g de blanc d'œuf,
- 180 g de sucre glace,
- 90 g de poudre d'amande,
- 60 g de farine,
- 150 g de beurre.

Faire chauffer le beurre jusqu'à obtenir une coloration noisette. Le passer au chinois.

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande et la farine.

Ajouter les blancs d'œuf.

Ajouter le beurre.

Beurrer les moules au pinceau avec un beurre pommade (fouetté à feux très doux, bien homogène).

Placer dans les moules.

Placer au four 10 minutes à 230° C.

Démouler à la sortie du four.