



Pour 20 petits financiers  
Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson 15 minutes

25 gr de farine  
125 gr d'aze poudre de noisette  
125 gr de sucre 2 étoiles de badiane  
15gr de miel  
80 gr de beurre  
4 blancs d'œufs  
ustensile : mini-caisettes en papier

[RECETTE]

Battez légèrement 4 blancs d'œufs à la fourchette. Mélangez la poudre de noisette, la farine, le miel, le sucre et une pincée de sel. Ensuite, ajoutez les blancs d'œufs battus et travaillez rapidement le mélange. Faites fondre le beurre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il devienne un peu doré (en beurre noisette) et incorporez-le à la préparation précédente. Beurrez et fari-  
nez les petites caisettes en papier et répartissez-y la pâte à financiers. Préchauffez le four (Th. 6).

Répartissez la pâte dans les mini-caisettes en papier.  
Enfournez et cuisez les financiers 5 mn (Th. 6), puis 5 à 10 autres minutes (Th. 5). Sortez-les du four lorsqu'ils sont bien gonflés et dorés. Laissez-les refroidir sur une grille avant de les mettre dans une boîte hermétique.

© Par Valérie Lhomme pour Marie Claire Idées

