

## Ingrédients

- 50 g de poudre d'amande
- 50 g de farine fluide
- 150 g de sucre
- 75 g de beurre
- 4 blancs d'oeuf
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 petite pincée de sel

## Préparation

**Temps Total : 30 min**

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 20 min**

- 1 Préchauffe le four à 200°C (thermostat 6-7).
- 2 Beurre le moule à financiers (ou moule à madeleines, si tu n'as pas de moule à financiers).
- 3 Mélange dans un récipient la poudre d'amandes, le sucre, la farine fluide et la vanille.
- 4 Monte les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et ajoute-le au mélange précédent.
- 5 Fais fondre le beurre dans une casserole et ajoute-le à la pâte.
- 6 Verse dans le moule et mets au four 15 à 20 min. Demande à un adulte de démouler les financiers à la sortie du four.
- 7 Bon appétit !

### Note de l'auteur

*“ Délicieux accompagnés d'une crème anglaise et d'une mousse au chocolat. Les financiers étaient à l'origine de petits gâteaux de forme ovale, fabriqués par les sœurs de l'ordre des visitandines, jusqu'à ce des suisses décident de*