

# Les financiers



- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux, jusqu'à obtenir une couleur ambrée.



100g de  
beurre



- 2 Mélangez la poudre d'amandes, la farine, le sucre et la gousse de vanille.



150g de  
sucre



100g de poudre  
d'amandes

une gousse de  
vanille grattée



50g de  
farine



+ une pincée  
de sel



- 3 Incorporez les blancs d'oeufs et le beurre ambré.

4 blancs d'oeufs



Thermostat 5 (170°)  
Cuisson 30min

