

Les financiers

C*mon
etiquette!

- 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



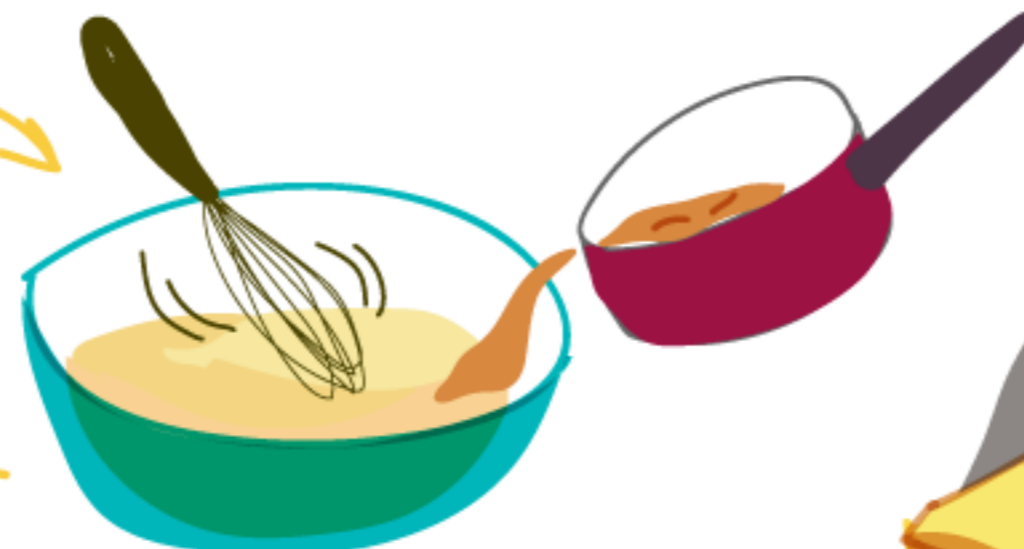
+ une pincée
de sel



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



4 blancs d'oeufs



Thermostat 5 (170°)
Cuisson 30min

