

La recette des financiers

Ingrédients :

100g de beurre
100g de poudre d'amandes
1 gousse de vanille
1 pincée de sel
4 blancs d'œufs
150g de sucre
50g de farine
Une poignée d'amandes effilées.

Ustensiles :

1 saladier
1 casserole ou un poêlon
1 fouet
1 moule
1 four

Etapes :

- 1** Faire fondre le beurre à feu doux dans le poêlon jusqu'à obtenir une couleur ambrée.
2. Mélanger à l'aide d'un fouet, la poudre d'amandes, le sucre, la farine, la pincée de sel et la gousse de vanille grattée.
3. Séparer les jaunes et les blancs des œufs. Et incorporer les blancs dans le saladier. Incorporer le beurre.
4. Verser la pâte dans des moules en silicone.
5. parsemer les gâteaux d'amandes effilées.
6. Mettre au four à 170° pendant 30 minutes.
7. Déguster le tout avec papa. Bonne fête papa !