

Le financier de Brigitte

RV balade à Vaumort le 8 novembre 2010



Ingrédients:

- . 250g de beurre,
- . 6 blancs d'œufs,
- . 200g de sucre glace,
- . 100g de poudre d'amandes
- . 80g de farine.

Etapes de préparation (10mn) :

- Préchauffer le four à 180° (Th. 6).
- Prélever 20g de la demie livre de beurre et graisser un moule à cake.
- Faire fondre le beurre restant dans une casserole , puis laisser refroidir.
- Fouetter légèrement les blancs d'œufs, juste pour les faire mousser,
- puis ajouter le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et le beurre fondu.
- Mélanger pour obtenir une pâte lisse et brillante.
- Verser-la dans le moule et laisser cuire 15mn.
- Démouler et laisser tiédir avant de déguster.