

Mini-financiers

Les ingrédients pour 2 plaques en silicone

4 blancs d'oeufs
50 g de farine
65 g d'amandes en poudre
150 g de sucre glace
100 g de beurre
1 paquet de sucre vanillé

Faire cuire le beurre jusqu'à la couleur noisette dans une casserole sans cesser de remuer pour ne pas faire attacher les particules de protéines. Passer le beurre une fois cuit pour éliminer les impuretés. C'est le premier "truc" . Pour passer le beurre j'ai utilisé une passoire étamine mais il restait des impuretés, j'ai alors recommencé en mettant une feuille de papier essuie-tout pour tout retenir. Ensuite laisser le beurre tiédir.

Sur une plaque à four étaler les amandes en poudre et les faire torrifier à 160° une dizaine de minutes en remuant plusieurs fois pour uniformiser la torrification. Réserver. Voilà donc le deuxième "truc" et pas des moindres puisqu'ainsi on exhale le parfum des amandes.

Dans un saladier mélanger le sucre, le sucre vanillé, la farine et les amandes . On aura tamisé le tout. Ajouter les blancs d'oeuf légèrement battus à la fourchette puis le beurre noisette.

Remplir les moules et cuire à 210–220° 10 mn environ. Surveiller la cuisson, tout dépend de votre four.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>