Financiers (ronds!) aux amandes et à la vanille

Traditionnellement les financiers sont rectangulaires. Pourquoi ne pas bousculer les traditions? Bon la vérité c'est juste que j'avais mes moules à muffins sous la main et que je me suis dis que côté goût, cela allait être la même chose! L'autre jour j'ai donc fait des financiers aromatisés à la vanille car je me suis retrouvée avec des blancs d'œufs sur les bras. J'avais fait une crème pâtissière (ma recette sera bientôt sur le blog) et je n'avais besoin que du jaune des œufs. Comme il ne faut pas gaspiller, j'ai donc préparé ces financiers. J'ai trouvé ça très bon et je me suis dit que cela allait aussi vous plaire. C'est rapide, facile et surtout pas cher!

Et vous, vous faites les vôtres quand?

Ingrédients

125 g de poudre d'amandes
100 g de sucre glace
100 g de beurre
40 g de farine
3 blancs d'œufs
1 gousse de vanille
1 pincée de sel

Préparation

Préchauffez le four à 180°C
Faites fondre le beurre.
Mélangez les ingrédients secs : le sucre, la farine, la poudre d'amandes et le sel.
Incorporez les blancs d'œufs juste détendus à la fourchette puis le beurre fondu.
Finissez par ajouter les graines prélevées de la gousse de vanille
Laissez reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.
Beurrez vos moules (à financiers ou à muffins)
Répartissez ensuite la pâte jusqu'à mi-hauteur.
Enfournez pendant 15 à 20 min (Les financiers doivent être légèrement dorés)
Laissez tiédir avant de démouler.
Dégustez !

Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!
www.lesgourmandisesdekarelle.com
https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle