



Financiers aux fraises

4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

Appareil à financier :

110 g de sucre glace
120 g de poudre d'amandes
90 g de blancs d'oeufs
40 g de farine
100 g de beurre
170 g de fraises

Finitions :

50 g d'amandes effilées
50 g de nappage ou confiture de fraises



Préparation :

Réaliser le beurre noisette. (Fondre le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette).

Mélanger les poudres ensemble (poudre d'amandes, sucre glace, farine).

Ajouter les blancs d'œufs, mélanger et terminer par le beurre noisette.

Remplir les moules à financiers au $\frac{3}{4}$. Ajouter des morceaux de fraises sur le dessus. Cuire les financiers à 180°C au four 25 min.

Finition et présentation :

Refroidir démouler. Napper les financiers à l'aide d'un nappage chaud ou même d'une confiture de fraises, parsemer d'amandes effilées grillées.

