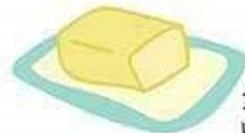


Les financiers

- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux, jusqu'à obtenir une couleur ambrée.



100g de
beurre



- 2 Mélangez la poudre d'amandes, la farine, le sucre et la gousse de vanille.



150g de
sucre



100g de poudre
d'amandes

une gousse de
vanille grattée



50g de
farine



une pincée
de sel



- 3 Incorporez les blancs d'oeufs et le beurre ambré.

4 blancs d'oeufs



Thermostat 5 (170°)
Cuisson 30min

