



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'oeufs, 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.

