|  |
| --- |
| C:\Users\Véronique\Pictures\page web modéle9bandeau (7).png  **RECETTE**  **FINANCIERS TIGRES**  (pour 8 biscuits environ)  **Ingrédients** : 120g de beurre fondu, 130g de sucre, 75g de poudre d’amande, 115g de blancs d’œufs, 60g de farine, 50g de copeaux de chocolat.  **Préparation :**   * Préchauffer le four à 180 ° * Faire fondre le beurre. * Dans un cul de poule, mélanger ensemble le sucre et la poudre d’amandes * Ajouter les blancs d’œufs et mélanger * Ajouter délicatement la farine, le beurre fondu refroidi, puis les copeaux de chocolat * Verser la pâte dans les moules en silicone (préalablement beurrés et farinés) * Cuire les financiers 15 à 20 minutes, afin d’obtenir une jolie coloration * Démouler après refroidissement * Décorez selon votre imagination, ici avec une pâte à tartiner.       Astuces :   * Vous pouvez supprimer les copeaux de chocolat, et garnir le financier d’une bonne confiture * Dégustez les biscuits avec une tasse de thé ou un café. |
|  |
|  |