|  |
| --- |
| 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.
 |
|  |
|  |