



Les financiers d'Eric Kayser

Temps de pétrissage : 2 minutes au batteur ou 10 minutes au fouet

Temps de repos : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes à 170° C

Ingrédients

- 85 g de blancs d'œufs
- 130 g de sucre semoule
- 65 g de poudre d'amande
- 41 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- 78 g de beurre fondu
- 3 g de vanille liquide

Ustensiles

- 1 fouet
- 1 petit cul de poule
- 1 batteur
- 1 grosse cuillère
- Des moules

1. D'un côté, montez vos blancs d'œufs en neige légère dans le batteur.
2. De l'autre, mélangez, au fouet dans un cul de poule, vos ingrédients secs : le sucre, la poudre d'amande, la farine et la levure chimique. Prenez bien soin d'avoir un mélange homogène.
3. Ajoutez ce mélange à vos œufs en neige légère dans votre batteur en première vitesse.
Ajoutez le beurre fondu quand ce nouveau mélange est homogène.
4. Ajoutez la vanille à la toute fin du pétrissage.
5. Laissez la pâte se reposer 15 minutes.
6. Prenez soin de beurrer vos moules s'ils ne sont pas en silicone. Et remplissez-les aux deux-tiers.
7. Egalisez la surface des financiers avec une cuillère ou vos doigts humidifiés.
8. Enfourez pour 35 minutes à 150° C.
9. Puis savourez.