



EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...

COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette des "financiers aux amandes"



ÉTAPE 1

Préchauffez le four à **180°C** et montez les **blancs d'oeufs en neige** bien ferme.

ÉTAPE 2

Mélangez le beurre, le sucre, la farine, la poudre d'amandes, le sel et l'amande amère dans un saladier.

ÉTAPE 3

Versez sur les blancs en neige et **mélangez délicatement** avec une spatule jusqu'à obtenir **une pâte bien lisse**.

ÉTAPE 4

Versez la pâte dans **un moule à financiers** et enfournez pendant **45 minutes**.

ÉTAPE 5

Laissez tiédir puis démoulez. **Régalez-vous !**



LE SAVIEZ-VOUS :

Au 17^e siècle, de petits gâteaux ovales à base d'amande, farine, sucre, beurre et blancs d'œufs étaient préparés par les sœurs de l'ordre des Visitandines à Nancy en Lorraine. Vers 1890, le pâtissier Lasne remit les visitandines au goût du jour. Comme son magasin était tout près de la Bourse, il eut l'idée de changer la forme pour des petits lingots : le financier est né !



2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 12 personnes :

INGRÉDIENTS	FARINE	BEURRE	BLANCS D'ŒUFS	AMANDES EN POUDRE	SUCRE EN POUDRE	EXTRAIT D'AMANDE AMÈRE	SEL
Pour 8 pers.	120 G	120 G	6	30 G	200 G	2 GOUTTES	1 PINCÉE
Pour 12 pers.							

SOLUTIONS : 180 g de farine, 180 g de beurre, 9 blancs d'œufs, 45 g de poudre d'amandes, 300g de sucre, 3 gouttes d'amande amère, 1,5 pincée de sel.