

FINANCIER

Pour 32 financiers



1. 1000 g de Financier ancel
300 g de beurre fondu
400 g de blancs d'œuf

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. A l'aide d'une poche, répartir la pâte dans les moules individuels préalablement graissés. Cuire environ 15 min à 150°C maximum en four ventilé ou 20 min à 180°C en four à sole.