

## Financiers

Ingrédients :

- 50g de poudre d'amande
- 50g de farine
- 150g de sucre
- 75g de beurre
- 4 blancs d'œufs
- ½ c à c d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel



Recette :

1. Préchauffer le four à 200°C (th 6-7)
2. Beurrer le moule a financiers
3. Monter les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel
4. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, le sucre, la farine et la vanille. Ajouter les blancs en neige délicatement et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène, sans grumeaux.
5. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajouter-le a la pâte.
6. Verser la préparation dans votre moule et mettre au four 15 à 20 min.
7. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir avant dégustation.

Petite astuce :

Utiliser les moules que vous avez chez vous, si comme moi la portion est plus petite que celle d'un moule a financier adapter seulement le temps de cuisson... (Pour les portions en photos 12 min de cuisson ont suffit !!)

## Crème à la vanille

Ingrédients :

- 1 gousse de vanille / ou 1 c à c d'arôme vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 100g de sucre
- 200ml de lait
- 250ml de crème fraîche
- 1 c à s de liqueur d'orange (facultatif)

Recette :

1. Préchauffer le four à 150°C
2. Batta les jaunes d'œufs avec le sucre, faites blanchir
3. Ajouter la vanille et le lait et bien fouetter pour obtenir une crème bien homogène, puis incorporer la crème fraîche.
4. Répartir la crème dans des pots en verres ou en porcelaine ( pots qui passent au four).
5. Mettre au four et cuire 30 min ( surveiller bien la cuisson, le temps peut varier selon les fours)
6. Laisser reffroidir au frigo ( au moins 1h)
7. Servir tiède ou froid.

Petite astuce :

Vous pouvez les saupoudrer de sucre et le faire caraméliser en repassant les pots sous le grill du four et vous obtiendrez d'excellente crème brûler !!

