



## Les financiers aux myrtilles

Recette pour 18 financiers ou 40 mini financiers. Préparation : 10 minutes. Cuisson : 12 minutes.

### Ingrédients

Beurre : 100 g  
Sucre glace : 150 g  
Poudre d'amandes : 100 g  
Farine : 60 g  
Blancs d'oeufs : 3

Myrtilles fraîches : 75 g

### Matériel

un bol  
deux grandes jattes  
une balance ménagère  
un fouet  
une plaque d'empreintes à financiers



### Réalisation > la préparation

1. Faire fondre le beurre dans un bol, au bain-marie ou aux micro-ondes.
2. Dans une jatte, mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine.
3. Ajouter le beurre et mélanger soigneusement cette pâte.
4. Monter les blancs en neige, pas nécessairement ferme.
5. Incorporer ces blancs à la préparation précédente et lisser le tout, sans véhémence, sous peine de faire retomber les blancs.
6. Préchauffer le four à 175°C. Laver et essuyer les myrtilles..
7. Verser un peu de pâte dans les empreintes plates à financiers, aux 2/3 environ de la hauteur.
8. Déposer une ou deux myrtilles dans chaque empreinte de pâte, sans appuyer.  
*- même si les myrtilles semblent dépasser de la pâte, pas de panique, car en cuisant la pâte va gonfler et venir envelopper le fruit -*
9. Enfourner pour environ 12 minutes à 175°C.  
*- personnellement, j'utilise des empreintes en silicone. Si vous avez des empreintes à financiers en tôle, pensez à prolonger de quelques minutes votre cuisson –*
10. Laisser complètement refroidir avant de démouler et déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)