Financiers au blé noir (sans gluten)

Ingrédients :(environ 12 financiers tout dépend de la taille de vos moules)

55 g de farine de sarrasin

150 g + 10 g de beurre pour les moules

85 g de poudre d'amande

160 g de sucre glace

150 g de blancs d'œufs (soit 4 à 5 blancs)

Recette :

1/ Mettre les 150 g de beurre dans une casserole et le faire cuire jusqu'à ce qu'il commence juste à dorer (Il va prendre un goût et une odeur de noisette). A ne pas laisser sans surveillance...)
Le filtrer dans une passoire et réserver.

2/ Dans un saladier, fouetter les blancs d'oeufs et ajouter, en continuant à fouetter, le sucre glace.

3/ Incorporer toujours au fouet la poudre amande, la farine puis le

beurre « noisette ». La pâte doit être lisse.

4/ Préchauffer le four à 180

4/ Beurrer des moules à financiers ou des moules à gâteaux. Verser la pâte dans chaque moule juste 1cm5 de hauteur si les moules sont un peu hauts(s'ils sont faits pour des mini financiers....adapter la hauteur.).

5/ Mettre au four 20 à 25 mn.
Démouler dès la sortie du four sur une grille si possible

Cette pâte peut aussi servir de base pour un gâteau. Suivant la taille du moule, il faut augmenter les quantités.

Ils se conservent 10 jours dans une boîte. En général, ils ne traînent pas aussi longtemps !