

Financier caramélisé et moelleux, miel et amande, fromage brie - Version Atelier Virtuel

Recette pour 12 tapas

Description

Petits gâteaux servis tièdes à base de poudre d'amande.

Vous aurez besoin de : 1 cul de poule, 1 fouet, 1 moule à cupcakes ou muffins et 1 petite casserole.(
1 poche à pâtisserie, falcutatif)

L'astuce du chef

Le beurre noisette est simplement du beurre qui, lorsque chauffé à une certaine température, développe des saveurs de noisette grillée, mais ne contient en fait aucune noix.

Ingrédients

Pour l'appareil à financier

- 4 Cuil. à soupe Sucre glacé
- 1.75 Cuil. à soupe Poudre d'amande
- 1.75 Cuil. à soupe Farine
- 2 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 4 Cuil. à soupe Beurre
- 1.50 Cuil. à thé Miel
- 3 Cuil. à soupe Fromage brie

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Préparation de l'appareil à financier

Dans une casserole, faites caraméliser le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Laissez refroidir. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients secs. Dans la cuve du mixeur, mélangez les ingrédients secs avec les blancs d'œufs puis ajoutez le beurre noisette.

Finition des financiers

Graissez les moules à financier et, à l'aide d'une poche à pâtisserie, remplissez-les. Mettez à cuire au four pendant environ 15 minutes et laissez refroidir avant de servir.

Bon appétit!