

## Financiers à la fève tonka



Dessert **Facile**

**Pour** : 30 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Repos** : 12 h

**Cuisson** : 8 mn

*Des petits financiers avec la saveur de la fève tonka, ça change de la recette habituelle.*

### Ingrédients

- 2 fèves tonka râpées
- 185 g de poudre d'amande
- 15 g de farine
- 350 g de sucre glace
- 10 blancs d'oeufs
- 325 g de beurre
- 35 g de pulpe d'abricot

### Préparation

- 1 Faire chauffer le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne noisette.
- 2 Tamiser sucre, farine, amande. Ajouter le blanc d'oeuf, le beurre, la pulpe, les fèves et lisser au fouet.
- 3 Réserver 12 h au frais.
- 4 Garnir une poche à douille et remplir des mini-moules ronds (de type moules à muffins)
- 5 Préchauffer le four à 210°C (th.7) et faire cuire 8 à 10 minutes.
- 6 Démouler au bout de 5 minutes et déguster tiède ou froid.

Proposé par



**celine**

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

