Financier à la noisette de Cyril Lignac

15/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 90g de poudre de noisettes
- 150g de sucre glace
- ½ gousse de vanille
- 60g de farine
- 4 blancs d'œufs
- 100g de beurre
- 1 pincée de sel fin
- Sucre glace pour le décor

• USTENSILES

- 1 poêle + 1 spatule + 1 bol
- 1 saladier + 1 fouet + 1 maryse
- un moule à cake beurré et fariné

PRÉPARATION :

- Préparation 12 min

•

• 1.

Préchauffez le four à 185°C.

• 2.

Dans une poêle, déposez le beurre et faites-le fondre jusqu'à obtenir une couleur noisette. Débarrassez dans un ramequin. Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre de noisettes, le sucre glace, le sel fin et la pulpe de la gousse de vanille. Ajoutez les blancs d'œufs un à un au fouet. Remuez et ajoutez le beurre noisette. Versez dans le moule à cake beurré et fariné.

• 3.

Déposez dans le four 20 minutes.

• 4.

Au terme de la cuisson, démoulez sur une grille. Saupoudrez de sucre glace.