

Financiers à la farine de Lentilles Vertes du Puy

par le Lycée J.Monnet au Puy-en-Velay

Des financiers moelleux à la farine de Lentilles Vertes du Puy La Ponote et à la vanille bourbon. Une recette raffinée et originale pour le goûter ou le dessert.

PRÉPARATION	DIFFICULTÉ	POUR
Rapide	Facile	4 personnes

Ingrédients

- [ ] 75g de beurre
- [ ] 60g de farine de Lentilles Vertes du Puy « La Ponote »
- [ ] 30g de poudre d'amande
- [ ] 75g de sucre
- [ ] 3 blancs d'œufs
- [ ] 1/2 gousse de vanille bourbon

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Dans une casserole, faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il colore légèrement (beurre noisette).
3. Dans un récipient, mélangez la farine de lentille, la poudre d'amande et le sucre.
4. Ajoutez les blancs non battus puis mélangez.
5. Ajoutez le beurre fondu en le passant au travers d'un chinois puis mélangez.
6. Versez la préparation dans des moules à financiers.

7. Enfournez pendant 11 à 12 minutes (ils doivent juste commencer à blondir).

8. Laissez tiédir avant de démouler.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr