

Financier géant aux myrtilles

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 150g de beurre
- 150g de blancs d'œufs
- 170g de sucre glace
- 100g de poudre d'amande
- 50g de farine
- 1 pincée de sel
- 100g de myrtilles

Préparation

1. Préparez un beurre noisette : faites fondre le beurre et laissez-le crépiter jusqu'à ce qu'il ait une jolie couleur dorée et une odeur de noisette.
2. Laissez-le refroidir.
3. Mélangez les blancs d'œuf avec le sucre glace et la poudre d'amande.
4. Ajoutez la farine et le sel.
5. Enfin, incorporez le beurre fondu tiédi.
6. Versez la pâte dans le moule de votre choix beurré et fariné, et disposez les myrtilles par-dessus.
7. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour environ 25 minutes (le temps de cuisson est à adapter en fonction de l'épaisseur de votre moule).
8. Laissez tiédir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com