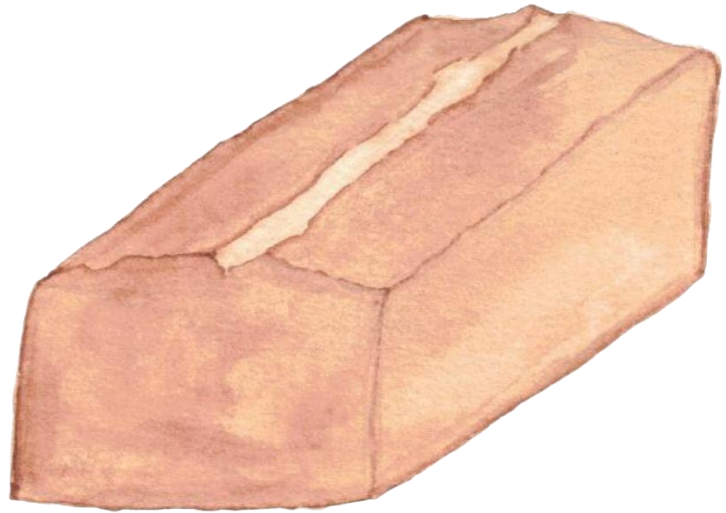


Financier à la châtaigne

Ce petit gâteau souvent consommé comme en-cas est très simple à réaliser. Le beurre chauffé jusqu'à ce qu'il soit doré accentue l'arôme de fruit à coque. Cette recette peut aussi être réalisée avec de la poudre noisette mais la noisette vient masquer le goût de la châtaigne. Le cœur du gâteau reste fondant tandis qu'une croûte se forme à l'extérieur grâce au beurre.



Ingédients

40 g farine de châtaigne
65 g de beurre
80 g de sucre glace
3 blancs d'œuf
60g de poudre d'amande

Temps :

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de repos : 0
Temps de cuisson : 15 minutes

Recette :

1. Commencez par faire un beurre noisette. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Continuez à faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée et qu'il sente la noisette. Réservez sur le côté.
2. Dans un bol, mélangez la farine de châtaigne, la poudre d'amande et le sucre glace.
3. Ensuite, ajoutez le blanc d'œuf et mélangez.
4. Puis, ajoutez le beurre noisette et mélangez une dernière fois.
5. Mettez la pâte dans un moule et enfournez pendant 15 minutes.