



Finger food

Financier aux légumes



30 min 15 min 15 min **0** **356**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les financiers aux légumes

3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
90 g **Parmesan**
50 g **Beurre**
30 g **Farine**
50 g **Amande(s) en poudre**
60 g **Tomate(s) confite(s)**
10 **Olives noires**
0.5 c. à soupe **Romarin**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation des financiers

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire chauffer le beurre dans une casserole tout en fouettant jusqu'à ce qu'il prenne une couleur ambrée puis réserver.
- 3 Râper le parmesan à l'aide d'une râpe à fromage.
- 4 Couper les olives en rondelles et les tomates en petits morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Monter les blancs en neige dans un saladier à l'aide d'un batteur.
- 6 Incorporer délicatement la farine, la poudre d'amande, le parmesan, le romarin et le sel puis les olives, les tomates et enfin le beurre fondu à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Verser la pâte dans des moules à financier.
- 8 Enfourner pendant 12 à 15 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Démouler les financiers et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

2 Laisser refroidir avant de servir.