

Financier aux myrtilles

Temps de préparation: 10 mn

Temps de cuisson: 30 mn

Ingrédients :

- 125 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre en poudre
- 125 g de farine
- 5 blancs d'œufs
- 125 g de beurre
- Quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 200 g de myrtilles
- Un peu de cassonade



Recette:

- Mélanger ensemble la farine, le sucre et la poudre d'amandes.
- Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer aux poudres mélangées précédemment.
- Faire fondre le beurre et l'ajouter à la pâte une fois tiédi.
- Verser quelques gouttes d'extrait d'amande amère et bien mélanger.
- Beurrer et fariner un moule à manquer et verser la pâte dedans.
- Répartir les myrtilles sur le dessus et saupoudrer un peu de cassonade.
- Cuire au four pendant 30 min à 180°C (th. 6).
- Laisser refroidir avant de déguster.