

## Financiers salés de Sophie

## Ingrédients ( pour environ 35 mini financiers )

150g de fromage aux fines herbes 1 tranche de Jambon 2 œufs 20g de farine 1càc de levure 50g d'amandes en poudre 60g de beurre poivre

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et une cuillère à soupe d'eau chaude.

Ajouter la farine, la levure, la poudre d'amande, le beurre fondu, une pincée de poivre et les blancs battus avec une fourchette.

Mélanger.

Ajouter le jambon coupé en dés et le fromage. Mélanger.

Verser la préparation dans les empreintes à financier.

Mettre au four pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et servir.