

Financier géant au caramel au beurre salé

Pour le moule cosy (22,5*16*4 cm, 110 cl de contenance):

- 75 g de beurre
- 150 g de caramel au beurre salé (ici rhum raisin)
- 100 g de poudre d'amandes
- 40 g de farine
- 1 pincée de sel
- 4 blancs d'œufs

Préchauffer le four à 180°.

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux jusqu'à ce qu'il dégage une légère odeur de noisette grillée (= beurre noisette).

Dans un bol, fouetter légèrement les blancs avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger le caramel (ramolli quelque secondes au micro-ondes si nécessaire), la poudre d'amandes, la farine et le sel. Incorporer les blancs d'œufs mousseux puis le beurre noisette. Bien mélanger.

Verser la pâte dans le moule et enfourner. Laisser cuire 20 min jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Laisser tiédir avant de démouler sur le plat de service puis laisser refroidir complètement avant de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>