

# Financiers pommes, noisettes & chocolat



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients

**(pour 20 mini financiers) :**

- 80 g de purée d'amandes complètes grillées
- 30 g de farine demi-complète T110
- 50 g de noisettes en poudre
- 100 g de sucre complet
- 3 blancs d'œuf
- 2 pommes
- 50 g de pépites de chocolat
- 1 pincée de sel



## ✓ Préparation :

Préchauffez le four à 210°C.

Dans un saladier, mélangez la farine avec les noisettes en poudre et le sucre complet.

Battez les blancs d'œuf avec la pincée de sel à la main jusqu'à obtenir des blancs mousseux (le but n'est pas de les monter en neige).

Versez les blancs dans le mélange sec et mélangez énergiquement à l'aide du fouet. Incorporez la purée d'amande.

Épluchez les pommes, coupez-les en petits morceaux et ajoutez-les à la pâte, ainsi que les pépites de chocolat. Mélangez à l'aide d'une spatule.

Versez la pâte dans des petits moules en silicone.

Enfournez pour 15 minutes.

www.audalacuisine.com