



FINANCIER EN CAKE DE CYRIL LIGNAC

Pour un moule à cake de 22cms X 9cms X 7cms

90g poudre de noisettes - 150g sucre glace - 1/4 càc poudre de vanille - 60g farine T.45 - 4 blancs d'oeufs soit 120g environ - 100g beurre 1/2 sel - sucre glace pour la déco -

Préchauffer le four à 185°C à chaleur tournante.

Dans une petite casserole, fondre le beurre sur feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne noisette (en fait jusqu'à ce que les bulles disparaissent et que le beurre ne crépite plus).

Dans une jatte, mélanger la farine, la poudre de noisettes, le sucre glace et la poudre de vanille. Ajouter les blancs petit à petit au fouet. Remuer puis ajouter le beurre noisette.

Verser dans le moule beurré et fariné. Enfourner et cuire 30 minutes. Vérifier la cuisson en enfonçant une brochette ou une lame de couteau qui doit ressortir sèche.

Démouler au bout de 10 minutes. Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace.