Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cakes financiers au caramel

Ingrédients

Préparation

Peser et préparer tous les ingrédients.
Préchauffer le four à 180°C.
Faire tiédir le beurre à feu doux.
Faire caraméliser le sucre dans un poêlon et mélanger avec la farine et le tant-pour-tant.
Y ajouter progressivement les blancs d`oeufs en mélangeant à l`aide d`un
fouet, poursuivre l`opération avec le beurre sans émulsionner la pâte. Pocher dans les différents moules préalablement graissés (si besoin).
Enfourner jusqu`à ce que les financiers soient bien dorés et que la lame d`un couteau en ressorte sèche.

Commentaires

4 à 5 blancs d`oeufs, selon la taille

Notes :