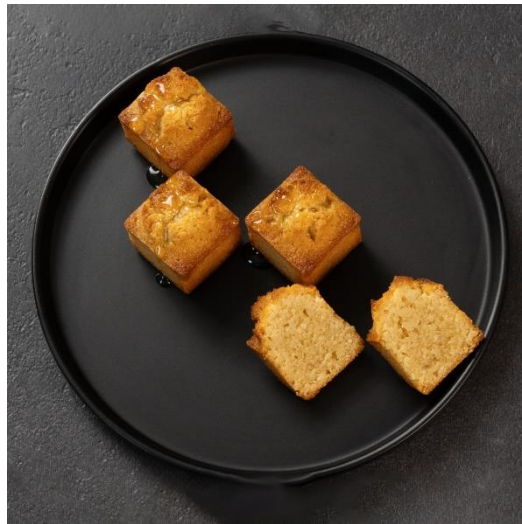


Four multifonctions HydraCook  
Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 12 minutes

## Financier

Pour 6 personnes



### Panier de courses

150g de beurre  
300g de sucre glace  
150g de poudre d'amande  
120g de farine  
250g de blanc d'œuf

### Matériel

cul de poule  
fouet  
moule de cuisson

### Déroulé de la recette

Mettre le beurre dans une casserole et le faire cuire « noisette » en remuant sans arrêt.  
Débarrasser<sup>1</sup> dans un bol et laisser refroidir.  
Réunir toutes les poudres dans un cul de poule  
Ajouter le blanc d'œuf et mélanger intimement  
Ajouter le beurre noisette refroidit et bien mélanger à nouveau.

Faire chauffer votre four à 180°C

Graisser votre moule et garnir avec l'appareil<sup>2</sup> a financier.

Mettre en cuisson 10/12 minutes environ, en utilisant la fonction chaleur tournante + HydraCook pour plus de moelleux.

Une fois cuit, laisser refroidir 5 minutes puis démouler le financier.

### Le petit Lexique

*Débarrasser transvaser dans un récipient propre.*

*Appareil, mélange d'ingrédients*

### Astuces de chef

On peut remplacer 10% du sucre par du miel pour un goût plus floral, Utiliser d'autre poudre de fruit a coque (noix, noisette, pistache...)