

# Biscuit financier



## RÉALISATION

---

- Mélanger la poudre d'amandes, le sucre, la farine et le miel dans un saladier à l'aide d'un fouet.
- Incorporer les blancs d'œufs avec une spatule et finir par le Beurre Clarifié légèrement tiédi.
- Réserver au frigo pendant quelques heures.
- Dresser dans des moules en silicone.
- Cuire au four à 180 °C pendant environ 15 minutes (en fonction de la taille des moules).

## INGRÉDIENTS

---

Pour des pièces de 15-20 g

- ▷ 60 g de poudre d'amandes
- ▷ 120 g de sucre
- ▷ 40 g de farine
- ▷ 15 g de miel
- ▷ 110 g de blancs d'œufs
- ▷ 100 g de Corman Beurre Clarifié