

## Financiers d'automne à l'huile de noix

Niveau : Facile

### Ingrédients

200 g de farine	½ citron
200 g de sucre glace	50 g de poudre d'amandes
1 cuil. à soupe de cassonade	50 g de cerneaux de noix
4 blancs d'œufs	4 cuil. à soupe d'huile de noix
75 g de beurre + 20 g pour les moules	1 pincée de sel
3 pommes	

Temps de préparation : 10min    Temps de cuisson : 15 min

### Étapes de Préparation

- 1 Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Faites dorer les cerneaux de noix dans une poêle antiadhésive. Laissez-les refroidir puis hachez-les.
- 2 Mélangez la farine avec le sucre glace, la poudre d'amandes, les cerneaux de noix et le sel. Ajoutez les blancs d'œufs puis mélangez en incorporant le beurre fondu et l'huile de noix petit à petit.
- 3 Beurrez des plaques à financiers et remplissez les empreintes aux trois quarts. Enfournez 5 min puis poursuivez la cuisson 10 min th. 6 (180 °C). Démoulez les financiers et laissez-les refroidir avant de déguster !

