

# *Financiers aux figues et caramel au beurre salé*

## *Pour une dizaine de financiers*

*2 blancs d'œufs*

*37 grammes de beurre*

*20 grammes de farine*

*75 grammes de caramel au beurre salé*

*100 grammes de poudre d'amande*

*2 petites figues violettes*

Préchauffer le four à 180°C.

Passez le caramel au beurre salé quelques secondes au micro onde pour le faire ramollir.

Mélanger la poudre d'amande, la farine et le caramel.

Faire fondre le beurre au micro onde et montez les blancs en neige.

Incorporer délicatement les blancs d'œufs au mélange amande-farine- caramel avant d'incorporez le beurre fondu.

Répartissez la pâte dans des moules à financiers.

Lavez les figues et coupez les en lamelles fines disposez en deux ou trois sur la pâte en les enfonçant légèrement et enfournez à 180°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four.