***Financiers à l'abondance et aux noix***

**Pour 6 personnes**

50g de farine

75g de poudre d'amande

4 blancs d’œufs (125g environ)

100ml d’huile d'olive

100g d'abondance

50g de cerneaux de noix

2-3 tours de moulin à poivre noir

sel

Préchauffez le four à 210°C.

Montez les blancs d’œuf en neige.

Râpez l'Abondance ou coupez-la en tout petits dès.

Concassez les cerneaux de noix.

Mélangez la poudre d'amande et la farine. Incorporez les blancs en neige puis ajoutez l’huile d'olive et mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Incorporez les cerneaux de noix et l'Abondance, salez, poivrez et versez la pâte dans les moules avant d'enfourner à 210°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four.