***Financiers asperge-noisette***

**Pour 9 financiers**

70g de farine

75g de poudre de noisette

95g de blancs d’œufs

75ml d’huile d'olive

30g de parmesan râpé

2-3 tours de moulin à poivre noir

sel

9 pointes d'asperges vertes

Plongez vos pointes d'asperges 3 minutes dans l'eau bouillante, égouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour fixer la couleur, réservez.

Préchauffez le four à 210°C.

Montez les blancs d’œuf en neige.

Mélangez la poudre de noisette, le parmesan râpé et la farine. Incorporez les blancs en neige puis incorporez l’huile d'olive petit à petit. Salez, poivrez à votre convenance.

Quand vous aurez obtenu une pâte homogène versez-la dans les moules et déposez une pointe d'asperge sur la pâte. Enfournez à 210°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four.