**Financiers chocolat vanille**

**Pour 6 gros financiers**

50g de farine

100g de poudre d'amande

80g de sucre

100g de blancs d'œufs

90g de beurre

1 gousse de vanille

70g de chocolat au lait



Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il commence à se colorer. Laissez refroidir.

Ouvrez les gousses de vanille et récupérez les graines.

Mélangez la farine, le sucre, la poudre d’amande et les graines de vanille.

Montez les blancs d’œufs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent puis ajoutez le beurre fondu.

Mélangez bien pour que le beurre soit absorbé par la pâte avant d'incorporer les pépites de chocolat au lait. Versez la pâte dans les moules et enfournez à 180°C pendant 12 à 15 minutes selon votre four (un peu moins si vous faites des financiers plus petits).