

Financier au Parmesan

Pour 12 Financiers (Gros)

4 blancs d'œuf – 60 g de farine – 80 g de poudre d'amande – 100g de beurre fondu- 100g de parmesan râpé – poivre, sel, muscade.

Préchauffer le four 200° (th 6/7). Mélanger énergiquement les blancs d'œufs (non battus), la farine, la poudre d'amande de façon à obtenir un mélange homogène. Incorporer le beurre fondu puis le fromage râpé, ajouter sel, poivre et noix muscade (ou autres épices).

Répartir dans des moules et enfourner 20 min

