

LE FINANCIER AUX POMMES

-150gr de beurre

-170gr de sucre glace

-150gr de poudre d'amande ou 100gr de poudre d'amande et 50gr de poudre de noisette

-50gr de farine

-2 càc de poudre de cannelle

1 pincée de sel

-5 blancs d'œuf (soit 175gr)

-2 pommes

Préchauffer le four à 180°

Chauffer le beurre jusqu'à obtenir une couleur noisette (attention de ne pas le faire brûler)

Dans un récipient, mélanger le sucre glace tamisé, les poudres amande/noisette, la farine, le sel et la cannelle. Ajouter le beurre fondu à l'aide d'une passoire.

Fouetter les blancs d'œuf pour les faire mousser sans les monter en neige

Incorporer-les à la préparation

Eplucher les pommes et les couper en morceaux. Les ajouter à la pâte

Verser dans un moule à cake beurré de 25cm

Enfourner pour 45 à 50mn

Démouler quand le gâteau est froid

Françoise Levesque