

>> [Accueil](#) > [Recettes](#) > [Financiers](#)

Financiers

Dessert - Très facile - Bon marché

(224 votes)

[Je l'ai faite](#)[J'ai envie de la faire !](#)[+ Ajouter un commentaire](#)[Alerte !](#)[Toutes les photos +](#)[+ Ajouter votre photo](#)[Version
Imprimable](#)[Ajouter à mon
carnet](#)[Ajouter à ma
liste de courses](#)[Envoyer
à un\(e\) ami\(e\)](#)**Temps de préparation : 10 minutes****Temps de cuisson : 20 minutes****Ingrédients (pour 6 pièces) :**

- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine fluide
- 150 g de sucre
- 75 g de beurre
- 4 blancs d'œufs
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 petite pincée de sel

Préparation de la recette :

Préchauffe le four à 200°C (thermostat 6-7).

Beurre le moule à financiers (ou moule à madeleines, si tu n'as pas de moule à financiers).

Mélange dans un récipient la poudre d'amandes, le sucre, la farine fluide et la vanille.

Monte les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et ajoute-le au mélange précédent.

Fais fondre le beurre dans une casserole et ajoute-le à la pâte.

Verse dans le moule et mets au four 15 à 20 min. Demande à un adulte de démouler les financiers à la sortie du four.

Bon appétit !

Remarques :

Délicieux accompagnés d'une crème anglaise et d'une mousse au chocolat. Les financiers étaient à l'origine de petits gâteaux de forme ovale, fabriqués par les sœurs de l'ordre des visitandines, jusqu'à ce que des suisses décident de reproduire la recette en lui donnant une forme différente pour qu'on ne les accuse pas de plagiat. C'est ainsi que les gâteaux prirent la forme de lingots (Suisse oblige) et le nom de financiers.

Mon carnet de recettes

Je peux stocker et organiser mes recettes, mes commentaires, créer des menus, etc.

[Connexion](#)[Créer mon carnet](#)

Trouver une recette

[Mots-clés](#)[Rechercher](#)

Sur le feu...

Vous cherchez : gâteau, poulet, tartiflette, filet mignon, cake, soupe**Les tendances qui flambent :** Poulet, Radis noir, Artichaut, Navet, Carotte**Dernières recettes :** Soufflé bleu et champignons, Quiche Périgourdine à ma façon, Chop Suey au poulet (à ma façon)**Info partenaires :** , , , ,

L'actu des marques

Nouveautés



Des boîtes collectors Ker Cadélaç aux couleurs acidulées



Le champignon en cuisine

Vidéos associées : Pâte d'amande maison

Marmiton Live 13

Nouvelle vidéo "Youtube" - 1 Minute 1 Recette : Flammekueche

ns plans
par mail

Réponse sur le forum "Coin Salon" - Protéger ses plantes extérieur...



Nouvelle photo de recette - Îles flottantes



Nouveau "Diaporamiam" - La Journée Marmiton comme si vous y étiez !

OK

Fruits secs à la
pâte d'amandePâte sablée aux
amandesPâte à nouilles
aux oeufs

Voir les 224 commentaires

Que boire avec... Financiers?



Avec votre recette nous vous recommandons un vin blanc sec effervescent assez puissant, agréable et non boisé, au nez ouvert et à la bouche vive

- Un **blanc sec effervescent** d'appellation **Blanquette de limoux, Crémant de limoux ou Champagne non dosé**

Des accords pour toutes vos recettes avec **QBQM sur iPhone**
ou par email à queboire@qbqm.fr. Réponse dans la minute !

Voir la sélection...

'The' tarte au citron
meringuée

Dessert

Riz au lait de ma
maman

Dessert

Baba au rhum
express

Dessert

Recettes similaires

Financiers salés au
jambon et corn...

Amuse-gueule

Financiers aux
cerises griottes

Dessert

Financiers au nutella
(24ème renc...

Dessert

- Clafoutis aux pêches jaunes
- Marbré choco orange aux amandes
- Patapoufs aux pommes
- Quatre-quart au fromage frais
- Tarte aux poires et aux amandes

- Gratin de pommes amandine
- Moelleux chocolat aux épices et amandes
- Petits pots de crème caramel
- Reine de saba sans farine
- Tarte banana-pruneaux

Donnez une note :

Votre message :

Recopiez le code de
vérification :

Code à recopier

☐ Publier votre commentaire sur votre profil Facebook

ATTENTION : Chaque commentaire est relu -et corrigé si nécessaire- avant d'être publié. Le délai de validation est de 5 jours ouvrés maximum.

CHOSSES À FAIRE ET NE PAS FAIRE : Les commentaires sont faits pour donner votre avis sur cette recette **après faite ou goûtée** (pas de commentaires "a priori"). Pas de "ce n'est pas la vraie recette des doubitchous comme faisait ma grand-mère", ni de "ça a l'air vraiment pas bon, moi à votre place, je n'essayerai pas", encore moins "beau essayer avec du sucre, je n'aime toujours pas le céleri", ni de "cette recette de tartiflette est un peu gras".

Merci également de **ne pas utiliser cet espace pour poser des questions, ni pour répondre à d'autres commentaires !** :-). Pour cela, vous pouvez utiliser [notre forum](#).

Convertisseur

°F / °C gr / oz Tasses / ml

°F :

°C :

°F = °C

°C = °F

Sondage

Votre menu de Noël

- ☐ il est déjà prêt
- ☐ vous avez des pistes
- ☐ vous commencez à y penser
- ☐ vous avez bien le temps
- ☐ vous improviserez au dernier moment

Je vote

Marmiton Magazine



Le numéro de
Noël est en
kiosque !

Le numéro 14 vous réserve un bel Avent de Noël : recettes, astuces, bûches, galettes et autres délices n'attendent plus que vous !

[Lire la suite >](#)

Marmiton Live 13



Nouvelle vidéo "Youtube" - 1 Minute 1
Recette : Flammekueche



Réponse sur le forum "Coin Salon" -
Protéger ses plantes extérieur...



Nouvelle photo de recette - Îles
flottantes



Nouveau "Diaporamiam" - La Journée
Marmiton comme si vous y étiez !

[+ Ajouter un commentaire](#)

5/5

yannisliam

J'ai mis 15 min au four et le résultat est top top top ! Très bonne recette, merci.

[Avis du 19/11/2013 sur la recette Financiers](#)

5/5

nona41

Excellente recette que je referai. A faire aussi avec des pépites de chocolat. 50 g de sucre en moins.

[Avis du 14/11/2013 sur la recette Financiers](#)

5/5

kiwiland76

Très bonne recette et simple en plus !! Mon homme amateur de financiers est ravi ! Pour un peu plus de gourmandise je réalise une coque en chocolat sur le fond du financier : un délice.

[Avis du 05/11/2013 sur la recette Financiers](#)

5/5

angiejp6775

Délicieux ! Prochaine fois avec moins de sucre.

[Avis du 03/11/2013 sur la recette Financiers](#)


5/5

emmanuel

Magnifique !!! J'ai réduit le sucre de 50g, c'était parfait !

[Avis du 22/10/2013 sur la recette Financiers](#)

[Voir les 224 commentaires](#)**A VOIR AUSSI**[Chips de betterave](#)[Cookies au carambar](#)[Crumble poires tout chocolat](#)[Cuisines en fête](#)[Lasagnes de chou vert frise](#)[Les vins de la rioja des grands d espagne](#)[Pho vietnam soupe de boeuf aux nouilles de riz](#)[Recette salade de pommes et fraises](#)[Recettes quatre quarts aux amandes](#)[Sables express a la confiture](#)[Sardines farcies au fromage grillees](#)[Sushi rouget maquereaux thon saumon](#)[Tarte thon et oignons](#)[Tartiflette sans creme](#)

Tous droits réservés Marmiton.org, 1999-2013 ▣ Pour nous contacter, poser une question, ▣ [cliquer ici](#) ! ▣ Pour toute question sur les restos, ▣ [cliquer ici](#) ! ▣ Flux RSS & widget  ▣ Espace communication
▣ Recrutement ▣ Mentions légales ▣ Charte Marmiton ▣ Données personnelles ▣ Conditions Générales d'Utilisation ▣ Vos questions ▣ Annonceurs ▣ Journalistes

Marmiton Live 13

Nouvelle vidéo "Youtube" - 1 Minute 1
Recette : Flammekueche



Réponse sur le forum "Coin Salon" -
Protéger ses plantes extérieur....



Nouvelle photo de recette - Îles
flottantes



Nouveau "Diaporamiam" - La Journée
Marmiton comme si vous y étiez !