

Financier à l'équivalent aux pommes & speculoos



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : 25 à 30 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 8 personnes :

- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre glace
- 100 g de pâte de speculoos
- 60 g de farine
- 4 blancs d'œuf
- 2 pommes
- 1 sachet de sucre vanillé



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Laissez frémir jusqu'à ce qu'il se colore légèrement et dégage un parfum de noisette. Filtrez-le et laissez refroidir.

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, le sucre et la farine. Battez les blancs d'œuf à la main, à l'aide d'un fouet, sans les monter en neige. Ajoutez-les aux ingrédients secs et mélangez. Ajoutez enfin le beurre, la pâte de speculoos et mélangez de nouveau.

Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné ou dans un moule en silicone.

Épluchez les pommes et coupez-les en fines lamelles. Répartissez-les sur la pâte et saupoudrez de sucre vanillé. Enfournes pour 25 à 30 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

www.audalacuisine.com