



FINANCIERS À LA TAPENADE



Pour un moule flexipan de 40 empreintes

Préparation 15 min, repos 1 heure, cuisson 15 min.

40g de beurre, 3 blancs d'œufs, 1grosse pincée de sel, 35g de sucre complet, 65g de poudre de noisettes, 45g de farine, 7g de levure chimique, 40g d'huile de pépins de raisin, 45 g de pâte d'olive de Nyons.

Faites fondre le beurre noisette, laissez-le refroidir. Montez les blancs avec la pincée de sel au bec d'oiseau et incorporez le sucre. Si vous utilisez un robot, remplacez le fouet par la feuille. Tamisez la farine et la levure. Incorporez progressivement aux blancs les poudres -farine, levure et poudre de noisettes-, versez doucement le beurre refroidi et l'huile. Mélangez à vitesse minimum juste pour avoir un appareil homogène. Ajoutez en dernier la pâte d'olive.

A l'aide d'une poche à douille, remplissez les empreintes en silicone et laissez reposer au réfrigérateur 1 heure. Préchauffez le four à 180° et enfournez pendant 15 minutes.

Pour le dressage vous pouvez piquer ces minis financiers sur des piques à brochettes en alternant avec des olives, et/ou des morceaux de fromage.

