

# FINANCIERS AU NUTELLA

20 min + 1 H DE REFREGIRATION

## Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 gousse de vanille
- 1 c à c d'extrait naturel de vanille
- 190 g de beurre
- 120 g de poudre d'amandes
- 145 g de sucre en poudre
- 45 g de farine
- 4 blancs d'œufs
- 1 petit pot de Nutella
- 1 pincée de sel fin



■ **Fendez** la gousse de vanille en deux et grattez-la avec un petit couteau. Mettez les grains dans une petite casserole avec 170 g de beurre et l'extrait de vanille. Faites fondre le beurre à feu doux. Mélangez la poudre d'amandes, le sucre et la farine. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation, puis ajoutez le beurre fondu additionné de vanille à l'aide d'une spatule.

■ **Filmez** le saladier et faites reposer la pâte au moins 1 h au réfrigérateur. Préchauffez le four th. 7, chaleur pulsée de préférence. Graissez des petits moules avec le reste du beurre. Utilisez la moitié de la pâte pour garnir le fond des moules en étalant de fines couches, puis ajoutez une noisette de Nutella au centre et recouvrez du reste de pâte.

■ **Glissez** au milieu du four pendant 12 à 15 min selon la taille des moules. À la sortie du four, démoulez délicatement les financiers sur une grille et laissez-les refroidir avant de les déguster.