

FINANCIERS AU GINGEMBRE

Ce dessert moelleux est surtout indiqué en cas de nausées et de vomissements grâce à la présence de gingembre. Attention les épices infusant à froid, abaisser les quantités de gingembre initiales, si les financiers sont consommés le lendemain. Les petites portions sont appréciables et permettent une consommation au gré des envies.



Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 15 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (12 pièces)

- 10 g de gingembre en poudre
- 200 g de beurre
- 110 g de poudre d'amandes
- 6 blancs d'œuf
- 200 g de sucre glace
- 70 g de farine

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger les blancs d'œufs, le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes à l'aide d'un fouet.

Faire fondre le beurre, puis l'ajouter au mélange précédent. Finir en ajoutant le gingembre.

Disposer la pâte à financier dans des moules en silicone et enfourner pendant 15 min.

Démouler les financiers et servir tiède ou froid.