



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

# **FINANCIERS** **A U M I E L** **ET AUX NOIX** **DE GRENOBLE AOP**

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes**

**nous régalent !**





## FINANCIERS AU MIEL ET AUX NOIX DE GRENOBLE AOP

Proposés par le Comité interprofessionnel de la noix de Grenoble



POUR 20 FINANCIERS



10 MIN.



20 MIN.

### INGRÉDIENTS

- 100 g de miel liquide
- 200 g de beurre
- 6 blancs d'œufs
- 100 g de sucre glace
- 80 g de farine
- 100 g de cerneaux de noix de Grenoble AOP

Couper le beurre en morceaux et faire chauffer dans une casserole, jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée et qu'il sente bon la noisette. Laisser tiédir.

Faire un peu torrifier les cerneaux de noix dans une poêle à sec, laisser ensuite refroidir. Réduire en poudre à l'aide d'un robot. Préchauffer le four à th 6-7 (190°).

Fouetter un peu les blancs d'œufs au fouet à main, pour qu'ils moussent à peine, ajouter le sucre glace, le miel, la farine tamisée, les noix et remuer jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Répartir dans des moules à financier en silicone et enfourner pour 15 à 20 min. Les financiers doivent être dorés. Démouler et laisser refroidir sur une grille, ou servir tiède.