



## Concours

# «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

**Financiers salés : tomate séchée, parmesan, huile d'olive goût à l'ancienne et prosciutto**

**Recette proposée par :**

Karine du blog Les gourmandises de Choucha

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Temps de cuisson :** 15 minutes

**Ingrédients pour 6 personnes :**

- 80 g de poudre d'amandes
- 40 g de sucre glace
- 60 g de farine
- 1 pincée de sel (petite car il y a déjà le sel apporté par le prosciutto et le parmesan)
- 4 blancs d'oeufs
- **50 ml d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- 50 g de parmesan affiné 24 mois
- 8 tomates séchées
- 2/3 tranches de prosciutto di parma



**Préparation :**

- Préchauffez le four à 240°.
- Découpez le parmesan en fines lamelles et les tomates séchées en 3 bandes puis en petits morceaux après les avoir égouttées. Découpez des morceaux de prosciutto, (découpez en fonction de la taille des moules que vous allez utiliser).
- Dans un saladier mélangez, la poudre d'amandes, le sucre glace, le sel et la farine, puis ajoutez, un par un les blancs d'oeufs, mélangez bien jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez l'huile d'olive à l'ancienne et mélangez bien.
- Remplissez les moules à mini financiers au trois quarts, placez deux morceaux de tomates séchées, 2 morceaux de parmesan et un morceau de prosciutto et enfournez à 240° durant 5 minutes puis baissez le four à 180° et poursuivez la cuisson 10 minutes.
- Laissez les refroidir un peu et démoulez. Servez ces financiers encore chauds ou tièdes.
- Ils se réchauffent très bien. Vous pouvez aussi les préparer à l'avance et les congeler (pratique pour une fête, un buffet) il vous suffira de les sortir 12 h avant et de les laisser décongeler avant de les réchauffer au four quelques minutes à 130°.