Financiers à la rhubarbe

Ingrédients :

Ingrédients :

- 4 tiges de rhubarbe
- 3 cuil. à soupe de sucre
- 100 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amande
- 4 blancs d'œufs
- 150 g de beurre
- 70 g de farine

Préparation :

- ✓ Préchauffer le four à 160°C.
- ✓ Épluchez la rhubarbe et taillez les tiges en petits tronçons.
- ✓ Placez la rhubarbe dans un saladier, parsemez de sucre semoule et laissez dégorger 30 min.
- ✓ Faites fondre le beurre et laissez tiédir.
- ✓ Fouettez les blancs d'œufs jusqu'à les rendre mousseux (sans les monter en neige).
- ✓ Mélangez la poudre d'amande, le sucre, la farine et les blancs d'œufs.
- ✓ Versez le beurre.
- ✓ Mélangez et versez dans les petits moules.
- ✓ Disposez les morceaux de rhubarbe sur l'appareil à financier et enfournez pour 20 minutes.
- ✓ Laissez refroidir avant de démouler et de déguster.