

## FINANCIERS AUX CHAMPIGNONS

**Cuisson** : 20 minutes

**Préparation** : 15 minutes

### **Ingrédients :**

- 150gr de champignons (vous pouvez utiliser toutes sortes de champignons, le top étant des cèpes !!)
- 2 pommes de terre
- 140 gr de beurre
- 125 gr de sucre
- 4 blancs d'œufs
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 100 gr de poudre de noisettes
- 1 pincée de sel + poivre

Préchauffez le four à 150° TH 5

Pelez les pommes de terre, faites les cuire 20 min à l'eau bouillante salée.

Egouttez et écrasez les au presse-purée.

Nettoyez les champignons, émincez les. Faites les poêler 3 min à feu vif dans 20 gr de beurre, salez, poivrer.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme.

Dans une jatte mélangez la purée, la poudre de noisettes, le lait, la crème et le reste de beurre fondu.

Ajoutez les blancs en neige, salez et poivrez et mélangez délicatement.

Dans une plaque à financiers, disposez les champignons, parsemez des noisettes préalablement concassé, puis versez la préparation contenue dans la jatte.

Tassez et lissez à la spatule.

Enfournez pour 20 min puis démoulez.