**Caissettes aux amandes**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/archives/22/47577366.jpg)**Pour 30 caissettes n° 5 ou 6   
ou 45 mini financiers**

**- 3 blancs d'œufs  
- 1 pincée de sel  
- 180 g de sucre (vanillé maison)  
- 100 g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande) **effilées**

**Petites caissettes en papier ou   
plaques de mini financiers en silicone   
Préchauffer le four à 120°C (chaleur tournante).**

Battre les blancs d'œufs avec la pincée de sel, en ajoutant progressivement le sucre.  
Le mélange doit doubler de volume et être bien ferme.  
Ajouter les amandes en remuant délicatement avec la spatule.  
Remplir les empreintes ou les caissettes.Faire cuire pendant 30 minutes environ jusqu'à ce que les biscuits soient bien gonflés et assez secs pour se tenir sans retomber.  
Laisser refroidir dans les empreintes avant de démouler délicatement.

Déposer les biscuits lorsqu'ils seront bien froids dans une boîte métallique hermétique.