 **Financiers aux pralines roses**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/05/Financiers-aux-pralines-roses-DSCN4004.jpg) **Pour 7 grands et 64 mini** [**financiers**](http://recettes.de/financiers)

**- 200 g de beurre**  
**- 150 g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande)  
**- 100 g de** [**pralines**](http://recettes.de/pralines)  
**+ quelques unes pour la finition**  
**- 70 g de farine**  
**- 220 g de sucre glace**  
**- ½ càc de poudre de vanille**  
**- 235 g de** [**blancs d'œufs**](http://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(7)**

**Empreintes pour financiers**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Commencer par préparer le [**beurre noisette**](http://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/) (clic).  
Réduire les pralines et les amandes en poudre fine.  
Ajouter le sucre glace et donner encore un tour de mixeur.  
Mettre la poudre dans le bol du robot et ajouter la poudre de vanille.  
Incorporer les blancs d'œufs en travaillant à vitesse moyenne.  
Ajouter enfin le beurre noisette filtré et encore chaud et travailler jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.  
Remplir les empreintes aux ¾ de la hauteur.  
Parsemer de pralines roses hachées finement (j'ai oublié d'en mettre sur les grands financiers).  
Enfourner pendant 12 minutes environ.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.