



Financiers citron

Ingredients

90g de beurre
40g de farine
65g de sucre glace
70g de poudre d'amande
80g de blancs d'oeuf
2 citrons bio

Étape de la recette

- Pour environ 12 petits financiers -

Faire fondre le beurre à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Préchauffer le four à 190°C

Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette et laisser refroidir

Zester les 2 citrons dans le sucre glace et mélanger

Ajouter la farine, la poudre d'amande et bien mélanger.

Verser les blancs d'œufs et mélanger

Puis ajouter le beurre noisette et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Remplir le moule avec la pâte

Enfourner pour environ 12 minutes (tout dépend de la taille des financiers)