



## Les financiers au citron

Recette pour 10 grands financiers. Préparation : 15 min. Cuisson : 15 min.

### Ingrédients

Beurre : 65 g  
Sucre glace : 105 g  
Poudre d'amandes : 65 g  
Farine : 40 g  
Blancs d'œufs : 2  
Citron jaune bio : 1  
Amandes effilées : 25 g

### Matériel

une plaque d'empreintes à financiers  
une balance ménagère  
un bol passant aux micro ondes  
un zesteur  
deux grandes jattes  
une fourchette



### Réalisation > la préparation

1. Faire fondre le beurre dans un bol, au bain-marie ou aux micro-ondes.
2. Prélever le zeste du citron bio ainsi que son jus pressé.
3. Dans une jatte, mélanger les poudres : le sucre glace, la poudre d'amandes, le zeste de citron et la farine.
4. Ajouter le beurre fondu et le jus de citron bio et mélanger soigneusement cette pâte.
5. Incorporer les blancs d'œufs juste fouettés à la fourchette à la préparation précédente et lisser le tout.
6. Préchauffer le four à 200°C.
7. Verser un peu de pâte dans les empreintes plates à financiers, au 1/3 environ de la hauteur. Saupoudrer de quelques amandes effilées.
8. Enfourner pour environ 15 minutes.  
*- personnellement, j'utilise des empreintes en silicone, une plaque de 10 grandes empreintes. Si vous avez des empreintes à financiers en tôle, pensez à prolonger de quelques minutes votre cuisson. Si votre plaque ne comporte que de petites empreintes, réduisez la cuisson de quelques minutes. -*
9. Laisser complètement refroidir avant de démouler et déguster.

*Ces financiers peuvent se conserver environ une semaine dans une boîte hermétique qui maintiendra leur humidité.*

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)