



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 la casserole jusqu' ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les rsidus

Prchauffer le four 190C

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

Zester les 2 citrons dans le sucre glace et mlanger

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

Verser les blancs d'oeufs et mlanger

Puis ajouter le beurre noisette et mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogène.

Remplir le moule avec la pte

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