



Financiers noisette et citron

Ingredients

60g de blancs d'oeuf
55g de poudre de noisettes
55g de beurre
60g de sucre glace
30g de farine

Curd au citron

1 oeuf
60g de jus de citron
12g de maïzena
15g de beurre
40g de sucre

Financiers noisette

- Pour 8 gros biscuits ou 20 petits -

Préchauffer le four à 170°C

Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette

Le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Mélanger ensemble la farine, le sucre glace et la poudre de noisette

Ajouter les blancs d'oeuf et mélanger

Verser le beurre fondu et mélanger

Remplir les cavités du moule aux 2/3

Enfourner environ 15 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Curd au citron

Faire chauffer ensemble le jus de citron, le sucre, l'oeuf battu et la maïzena jusqu'à obtenir une préparation épaisse comme une crème pâtissière

Hors du feu incorporer le beurre

Verser sur les financiers et laisser refroidir