



Minis FINANCIERS au zeste de CITRON VERT

Les ingrédients :

- 4 blancs d'oeufs (120 Grs environ)
- 130 Grs d'amandes en poudre torréfiée au four 15mn à 150°C
 - 70 Grs de sucre
 - 70 Grs de sucre glace
 - 70 Grs de farine
- 130 Grs de beurre noisette
 - 1 pincée de sel

La recette :

- 1 - Chauffez le beurre dans une casserole et le faire bouillir doucement jusqu'à ce qu'il mousse. Quand il ne mousse plus et qu'une bonne odeur de noisette se dégage de la casserole, il est prêt. Laissez refroidir à température ambiante.
- 2 - Faites mousser les blancs et le sel à l'aide d'un fouet sans les monter et incorporez la poudre d'amande.
- 3 - Ajoutez les sucres et la farine tamisée puis le beurre refroidi.
- 4 - Mélangez pour obtenir un appareil homogène en incorporant le zeste de citron vert.
- 5 - Dressez dans un moule à mini-financiers en silicone et enfournez immédiatement pour 13-15min environ.

Bonne dégustation !

