

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

FINANCIERS AU CITRON VERT



Pour 6 personnes
Préparation : 10 mn
Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 3 blancs d'œuf
- 65 g d'amandes en poudre
- 30 g de farine
- 100 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- le zeste d'un citron VERT

Préparation :

Préchauffez le four à 200°.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre glace et le zeste de citron. Incorporez les blancs d'œufs et mélangez avec un fouet. Ajoutez le beurre que vous avez fait fondre dans une casserole jusqu'à une coloration noisette et mélangez encore une fois.

Versez les moules préalablement beurrés (ou non s'il s'agit de moules souples). Enfourez pendant 20 minutes.

Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.

Vous pouvez présenter ces financiers façon gourmande avec une chantilly ou une crème anglaise par exemple.

www.paprikas.fr