

# Duo de Mini Financiers

*Citron & Pépites de chocolat*



**Pour 37 mini financiers (1 ou 2 moules de 20 mini financiers)**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 15 minutes (20 minutes pour d'autres moules)**

- 4 blancs d'œufs
- 65 g de farine T45
- 65 de poudre d'amandes
- 130 de sucre en poudre
- 100 g de beurre

**Pour parfumer :**

- Le jus (environ 1 c à soupe) et le zeste de 1/2 citron
- 40 g de pépites chocolat noir ou lait

Préchauffez le four à 180° C.

Au robot : Placez le beurre en morceaux dans le bol du robot. Faites fondre **3 minute/70°/vitesse3**. Laissez tiédir un peu, la température doit redescendre à 50°.

Placez le fouet et ajoutez le sucre, les blancs d'œufs, la poudre d'amandes et la farine. Fouettez le mélange **1 minute/vitesse 3 avec fouet**.

Sans robot : Faites fondre le beurre au micro-onde ou dans une casserole pour obtenir un beurre noisette. *Le beurre est prêt quand il arrête de chanter. Passez le beurre noisette dans une passoire fine avant de le laisser refroidir.*

Dans un cul de poule, mélangez la farine, le sucre et la poudre d'amandes. Versez le beurre et mélangez afin d'obtenir une pâte homogène.

Séparez la pâte dans 2 parts à peu près égales. *Prévoir 2 cuillères à soupe de pâte en plus pour celle contenant le citron.*

Incorporez une partie des pépites dans l'une des pâtes. *Gardez-en un peu pour en mettre sur le dessus.* Ajoutez le zeste et le jus de citron dans l'autre pâte.

Répartissez la pâte dans les empreintes à l'aide d'une cuillère à dessert. *Déposez le reste des pépites sur le dessus.*

Répartissez la pâte au citron. *N'hésitez pas à bien remplir les empreintes pour cette version sachant que la pâte va peu gonfler à la cuisson. Si vous n'avez pas assez de pâte pour remplir toutes les empreintes, faites un petit mélange de farine et d'eau et versez-le dans les empreintes vides, cela évitera d'endommager vos moules.*

Glissez au four pour 15 minutes. *Ce temps de cuisson est en fonction du four de chacun. Préférez peu que trop de cuisson au risque de perdre leur moelleux.*

Attendez 5 minutes avant de démouler vos mini financiers sur une grille. Conservez-les dans une boîte en fer. Vous pourrez facilement les garder 3 jours.