

« Muffinanciers » parfumés à la fleur d'oranger

Jusqu'à récemment, je ne savais que faire de blancs d'oeufs restants. Par ignorance, manque d'intérêt ou de temps à leur consacrer, je les jetais simplement. Depuis, j'ai découvert deux choses : Tout d'abord que je pouvais très bien conserver mes blancs d'oeufs au congélateur durant plusieurs semaines, mais aussi qu'il existait de nombreuses recettes où les jaunes étaient inutiles, mais où au contraire les blancs d'oeuf étaient indispensables! Grande révélation pour moi! (Chacun a les révélations qu'il peut, non ?)

Les financiers sont donc une de mes récentes découvertes !
Dernier problème à résoudre : je n'avais pas de moules spécifiques pour ce gâteau. Qu'à cela ne tienne, je les préparerai dans mes moules à muffins et seront rebaptisés « muffinanciers », comme chez d'autres bloggeurs et bloggeuses!

Résultat après plusieurs essais, ils sont délicieux et tant pis si la forme n'est pas respectée. Leur texture change des muffins, ils sont en effet plus fondants et moelleux. La fleur d'oranger donne un petit plus que je ne saurais réellement définir.

La recette est inspirée de celle d'une marmitonaute, ([lien ici](#))

Voici ma version pour 6 «muffinanciers»:

Ingrédients :

50g de farine, 50g de poudre d'amande, 100g de sucre, 75g de beurre, 4 blancs d'oeufs, 1 c. à s. de fleur d'oranger, une pincée de sel.

Préchauffer le four à 200°C

Faire fondre le beurre à feu doux.

Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et la poudre d'amande. Ajouter ensuite le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger.

Monter les blancs en neige, après avoir ajouté la pincée de sel, pour les aider à monter correctement. Les déposer délicatement dans le mélange, en essayant de ne pas trop casser les blancs.

Lorsque le mélange est relativement uniforme, verser équitablement et si possible jusqu'aux $\frac{3}{4}$ du moule. Les gâteaux doivent gonfler lors de la cuisson et avoir une belle forme bombée.

Ils sont cuits au bout de 15 à 20 min.

Les sortir rapidement de leur moule et les laisser refroidir avant de les déguster, pourquoi pas avec un thé ou un café ?