Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cakes financiers aux zestes d'agrumes

Ingrédients

-100 g de sucre, -100 g de poudre d'amandes, -55 g de sucre glace, -35 g de farine, -4 Unité oeufs, -90 g de beurre , -qs Unité citron vert,

Préparation

Pesez et préparez tous les ingrédients.
Lavez et prélevez le zeste de 2 citrons verts.
Préchauffez le four à 180°C.
Faites tiédir le beurre à feu doux.
Mélanger le sucre, la farine et le tant-pour-tant.
Ajoutez-y progressivement les blancs d`oeufs (4 ou 5 selon la taille) en mélangeant à l`aide d`un fouet, poursuivez l`opération avec le beurre sans émulsionner la pâte. Ajoutez les zestes de citron vert (ou d`autres agrumes).
Pochez dans les différents moules préalablement graissés (si besoin).
Enfournez jusqu`à ce que les financiers soient bien dorés et que la lame d`un couteau en ressorte sèche.

Notes :