



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Financiers amande - orange .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 financiers :

- 1 blanc de gros œuf
- 15 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre glace
- 80 g de beurre
- Arôme fleur d'oranger
- Zestes d'oranges chauffées

- Mettre le beurre à fondre doucement jusqu'à léger frémissement
- Mettre dans un saladier la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le blanc d'œuf
- Mélanger soigneusement jusqu'à obtention d'une pâte homogène
- Incorporer progressivement et délicatement le beurre et mélanger
- Prélever des zestes d'orange et les rajouter à la préparation avec de la fleur d'oranger
- Saupoudrer d'amandes effilées préalablement grillées et bien remuer
- Préchauffer le four à 240°C th.8 pendant 10 minutes
- Remplir les moules en silicone à financiers et enfourner 17 minutes à 210°C th.7
- Démouler avec précaution, laisser refroidir à température ambiante



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs