



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

## . Minis financiers citron - pavot bleu .



© Manou / cuisine-plaisirs

*Ingrédients pour 4 financiers :*

- 1 blanc de gros œuf
- 1 c.à.c ½ de graines de pavot bleu
- 1 citron non traité + jus de citron
- 15 g de farine
- 25 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre glace
- 40 g de beurre

- 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 de citron et les rajouter à la préparation avec du jus de citron
- Saupoudrer de graines de pavot bleu 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

*Recette originale [francine] : 125 g de farine + 150 g de sucre en poudre + 70 g de poudre d'amandes + 80 g de beurre + 3 blancs d'œufs + 1 sachet de sucre vanillé*



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs