

Financiers coing, cardamome, citron



80 g de poudre d'amandes

130 g de sucre glace

60 g de farine

100 g de beurre

4 blancs d'œuf

3 c. à s. de sirop de coings

Le zeste d'un citron (jaune ou vert selon votre goût) râpé finement

3 cardamomes vertes

Mettez le beurre dans une petite casserole et faites-le chauffer sur feu doux jusqu'à ce qu'il devienne noisette, c'est-à-dire qu'il prenne une jolie couleur ambrée et dégage un parfum de noisette torréfiée. Arrêtez aussitôt la cuisson et laissez refroidir.

Ouvrez les gousses de cardamome et retirez les petites graines brunes, placez-les dans un mortier et pilez-les pour obtenir une poudre (il existe de la cardamome en poudre dans le commerce mais je ne vous la conseille pas, le parfum disparaît très vite).

Préchauffez le four à 180°.

Tamisez ensemble la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes. Ajoutez les blancs d'œuf et fouettez pour obtenir une pâte lisse, puis ajouter le beurre noisette, la cardamome, le sirop et le zeste de citron. Fouettez de nouveau pour obtenir un mélange homogène et lisse.

Versez le mélange dans les moules garnis (ou non) de caissettes en papier, et beurrés s'ils ne sont pas en silicone.

Enfournez pour 15 à 20 mn. Les financiers sont cuits lorsqu'ils prennent une teinte dorée.