

### **Financiers au gingembre et citron vert**



125g de beurre  
40 g de farine  
100g de blancs d'œuf (environ 3 blancs)  
140 g de sucre glace  
60 g de poudre d'amandes  
Le zeste d'un citron vert  
1 c. à c. de gingembre frais râpé  
1 pincée de sel

Faites fondre le beurre dans une petite casserole, puis laissez le chauffer doucement, jusqu'à ce qu'il mousse, puis prenne une jolie couleur dorée (noisette). Réservez. Tamisez dans un saladier la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel. Ajoutez le zeste de citron vert et le gingembre râpés tous les deux très fin. Incorporez les blancs d'œufs, puis le beurre noisette.

Réfrigérez 2 à 3 heures.

Préchauffez le four à 180°.

Versez dans des moules à financiers, enfournez pour 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.