

FINANCIERS AU CITRON ET FRAISE SECHEE



Facile

Préparation: 15 mn

Repos: minimum 1 heure (ou mieux, la veille)

Cuisson: 20 mn

Pour une douzaine de financiers:

4 blancs d'œuf

120 g de sucre glace

120 g de poudre d'amandes

45 g de farine

2 gouttes d'huile essentielle de citron

170 g de beurre (un peu plus pour les moules si on n'a pas de moules en silicone)

Préparer le pâte, la veille ou au moins une heure avant de les faire cuire.

Faire chauffer le beurre doucement dans une casserole jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur noisette., A la cuillère, enlever l'écume et les impuretés qui sont remontées à la surface et le laisser tiédir.

Pendant que le beurre refroidit, mélanger le sucre, la poudre d'amandes et la farine. Ajouter les blancs d'œufs légèrement battus à la fourchette. Incorporer le beurre et les 2 gouttes d'huile essentielle de façon à avoir un mélange bien homogène. Laisser reposer au réfrigérateur au minimum une heure.

Préchauffer le four à 180°, beurrer les moules si nécessaire et les remplir complètement. Enfourner au moins 20 mn, au bout d'1/4 heure ouvrir le four et enfoncer rapidement 1/2 fraise au milieu de chaque financier. Lorsque la cuisson est terminée, démouler sans attendre les laisser refroidir.