

Financiettes chocolat-citron

Pour 10 financiettes

100g de blancs d'œufs

75g de beurre

45g de chocolat noir

100g de poudre d'amande

40g de farine de châtaigne

80g de sucre

Marmelade de citron

Préchauffez le four à 180°C.

Montez les blancs en neige.

Faites fondre le beurre avec le chocolat.

Mélangez la farine de châtaignes, la poudre d'amande et le sucre. Incorporez les blancs d'œufs puis le beurre fondu au chocolat.

Quand la pâte est homogène versez-la dans les moules et enfournez à 180°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four.

Laissez refroidir avant de démoulez les financiettes et garnissez les de marmelade au citron.