

Financiers fraise-yuzu

Pour 15 mini-financiers

40g de farine

100g de poudre d'amande

80g de sucre

100g de blancs d'œufs

115g de beurre

1 cuil à café bombée de [zeste de yuzu](#)

10 à 15 fraises selon leur grosseur

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez et coupez les fraises en deux.

Faites fondre le beurre.

Mélangez la farine, le sucre, la poudre d'amande et le zeste de yuzu.

Montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent puis ajoutez le beurre fondu.

Versez la pâte à financiers dans des moules, déposez les fraises coupées en deux par-dessus et enfournez à 180°C pendant 12 minutes.