

Financiers top gourmands !

Pour un moule à empreintes 1/2 sphère (7cm)

- **65 g de beurre**
- **115 g de sucre glace**
- **55 g d'amandes en poudre**
- **1 pincée de levure chimique**
- **35 g de farine**
- **2 blancs d'œufs**
- **1 càc de vanille liquide**
- ~~confiture de citron éventuellement~~ (remplacé par 3 gouttes d'arôme citron dans la pâte)

Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.

Allumez le four à 160° (chaleur pulsée)

Mélanger le sucre glace, les amandes réduites en poudre, la levure et la farine.

Fouetter légèrement les blancs d'œufs.

Incorporer petit à petit le mélange précédent.

Ajouter enfin la vanille et le beurre tiède et bien mélanger.

Répartir la pâte dans les empreintes.

Laissez cuire 18 mn + 2 minutes four éteint

Laisser refroidir avant de démouler délicatement

Financiers de fête :(les mêmes, customisés)

Avant de commencer, mettez un cul de poule au frais avec 10 cl de crème liquide (entière) et une càc de mascarpone (chantilly inratable)

Le sirop d'imbibage

100 gr (10 cl) d'eau

30 gr de sucre Fruttina (sucre à confiture)

3 gouttes d'arôme citron (oui encore !)

Faites chauffer le tout pour obtenir un sirop

Posez le financier (1/2 sphère) côté bombé vers vous et ponchez*-le : répétez l'opération pour chaque financiers (augmentez les proportions de sirop de citron suivant le nombre de gâteaux)

Réservez

Montez la chantilly sans sucre

Réservez

Au moment du dessert, "couronnez" le financier de crème.

Rapez finement des zestes de citron dessus

Servez sans attendre.