

Financiers cédrat-noisette

Ingrédients

50g de farine

50g de poudre de noisettes

50 g de sucre

4 blancs d'œufs (125g environ)

100ml d'huile d'olive+jus de cédrat

1 cédrat

1 poignée de noisettes entières

1 cuil à soupe de grué de cacao

Préchauffez le four à 210°C.

Râpez le zeste du cédrat à l'aide d'une râpe et prélevez le jus. Mesurez la quantité de jus obtenu et complétez avec l'huile d'olive pour obtenir 100ml au total. (ex : j'ai obtenu 70ml de jus de cédrat j'ai donc ajoutez30ml d'huile d'olive)

Montez les blancs d'œuf en neige.

Mélangez la poudre de noisette avec la farine, le zeste de cédrat et le sucre, puis incorporez-les aux blancs en neige. Une fois que c'est fait ajoutez le mélange l'huile d'olive-jus de cédrat. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans les moules et parsemez de noisettes concassées mélangées au grué de cacao. Enfournez à 210°C pendant 12 à 15 minutes.