***Financiers citron-amandes***

**Ingrédients**

50g de farine

50g de poudre d'amandes

50 g de sucre

4 blancs d’œufs (125g environ)

75ml d’huile d’olive

25ml de jus de citron

le zeste râpé d'1 citron

1 poignée d'amandes effilées

1 cuil à café d'extrait d'amande amère

Préchauffez le four à 200°C.

Râpez le zeste du citron à l'aide d'une râpe et prélevez 25ml de jus.

Montez les blancs d’œuf en neige.

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

Versez la pâte dans les moules et  parsemez d'amandes effilées. Enfournez à 200°C pendant 10 à 15 minutes.