

# Financier aux zestes de citron |

**Recette pour 12 tapas**

## **Description**

Biscuit des plus agréable à réaliser et à manger, l'un comme l'autre va aussi vite ! Très facile pour emporter ou pour les boîtes à lunch.

## **L'astuce du chef**

Dans un réfrigérateur bien fermé, vous pouvez le garder cette recette (appareil) avant cuisson, facilement une semaine.

## **Ingrédients**

### Financiers au citron

- 100 Gr Poudre d'amande
- 250 Gr Sucre glacé
- 100 Gr Farine
- 240 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 250 Ml Beurre fondu
- 0.50 Cuil. à thé Sel
- 2 Unité(s) Zeste(s) de citron

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **60 mins**

### Réalisation

Mélangez tous les ingrédients ensemble à l'aide d'un fouet, ajoutez le beurre à la fin.

Réservez dans un réfrigérateur 1 heure avant de vous en servir.

### Cuisson

Remplissez les moules que vous avez choisi pour cuire les financier au trois-quart.

Pour la cuisson, assurez-vous qu'ils soient caramélisé à l'extérieur, cela vous donne une bonne idée de la cuisson.

**Bon appétit!**