

Financier citron, pavot, Amaretto, glaçage citron |

Recette pour 4



Description

Un classique de la pâtisserie, simple dans sa réalisation, toujours agréable sur une table.

L'astuce du chef

Pour obtenir une farine sans gluten fabriquée maison, mélangez à proportion égale, farine de riz brun, fécule de maïs et farine de maïs.

Assurez-vous de toujours tamiser le sucre glace dans toutes vos recettes.

Ingrédients

Financier

- 45 Gr Beurre
- 72 Gr Sucre glacé
- 2 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 10 Gr Graines de pavot
- 30 Gr Farine sans gluten
- 0.50 Unité(s) Citron
- 25 Gr Poudre d'amande
- 1 Cuil. à thé Amaretto

Glaçage citron

- 12 Baies Jus de citron
- 65 Gr Sucre glacé
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron

Préparation

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

Mise en place

Dans une casserole faites fondre le beurre, idéalement allez jusqu'à la coloration noisette. Récupérer les zestes du citron ainsi que son jus. Gardez un peu de zestes pour la finition.

Financier

Mélangez tous les ingrédients dans un bol à l'aide d'un fouet.

Versez le mélange dans dans les moules prévus à cette effets.

Cuisson durant 18 mn environ suivant la grosseur de vos moules.

(ici, comptez 4 moules grosseurs muffin)

Glaçage citron

Mélangez les ingrédients ensembles dans un bol, protégez le glaçage avec un film alimentaire au contact. Très important pour qu'il ne croûte pas.

Seulement une fois les financiers bien froid, glacez-les uns à un.

Bon appétit!