

LES RECETTES DES CHEFS

FINANCIERS À L'ORANGE

PAR L'IFA DE BOURGES

Ingrédients

- 175g de sucre glace
- 62g de farine
- 60g de poudre d'amande
- 1.5g de levure chimique
- 165g de blancs d'oeufs (réserver les jaunes pour une autre préparation)
- 15g de trimoline
- 90g de beurre noisette
- écorces d'oranges confites

Mélanger le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et la levure chimique.

Ajouter les blancs.

Ajouter la trimoline.

Ajouter le beurre noisette chaud.

Remplir les moules à financiers.

Ajouter des écorces d'oranges confites.

Cuire à 180°C.



Préparation : 15 min.

Cuisson : 20 min.

Difficulté :   