



Financiers au saumon aneth, citron

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients : pour 20 financiers ou 40
mini financiers (selon votre moule)

- 120g de farine
- 40g de poudre d'amande
- 1/2 sachet de levure chimique (6g)
- 80g de beurre fondu
- 80g de saumon fumé coupé en petits morceaux
- 3 blancs d'oeufs
- le jus et le zeste d'un citron bio
- sel, poivre 5 baies.
- quelques brins d'aneth.

Matériel : 1 cuillère magique ou un fouet, 1 moule à financiers, 1 grille.

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

- 1 – Découper en petits morceaux le saumon. Réserver.
- 2 – Mélanger la farine, la poudre d'amande et la levure.
- 3 – Faire fondre le beurre au micro-ondes.
- 4 – Fouetter avec la cuillère magique les blancs d'oeufs (ceux-ci doivent mousser). Puis les ajouter au mélange précédent avec le beurre fondu tiède. Bien mélanger.
- 5 – Ajouter le jus et le zeste du citron, sel (peu), poivre 5 baies moulues puis le saumon fumé. Mélanger délicatement le tout. On obtient une pâte assez épaisse.
- 6 – Déposer la pâte dans chaque empreinte.

CUISSON

Mettre à cuire à four Th 6 / 180°C chaleur tournante pour 20 à 25 mn (adapter à votre four). Démouler et laisser refroidir sur une grille. Faire cuire une 2ème fournée.



Conseils de Jardin-des-gourmands.com : Ces financiers restent clairs et montent peu, c'est tout à fait normal. Il est préférable de les réaliser et les consommer le jour même.