

FINANCIERS HUILE D'OLIVE et CITRON

Pour 60 financiers

100 g de beurre

½ gousse de vanille grattée

75 g d'huile d'olive

300 g de sucre glace

250 g de poudre d'amandes

8 blancs d'œufs

70 g de citron confits

20 g de farine

10 g de fécule.

Battez les blancs avec le sucre glace et la vanille grattée sans les monter.

Tailler les citrons confits en brunoise

Cuisez le beurre noisette

Ajoutez la poudre d'amande, la farine, la fécule et la brunoise de citron aux blancs d'œufs. Mélangez délicatement et, à la fin, incorporez le beurre noisette pas trop chaud, puis l'huile d'olive. Laissez reposer au froid.

Versez dans des moules à financiers et enfournez à 180°C pour 5 à 6 minutes selon la taille des moules.