

## **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.