

alimentarium



**FINANCIERS À LA FARINE
DE CHÂTAIGNE ET ORANGE**

Financiers à la farine de châtaigne et orange

Ingrédients

90 g de sucre
85 g de beurre + un peu pour le moule
80 g de poudre d'amandes
30 g de farine de châtaigne
2 blancs d'œufs (60 g)
Le zeste d'une ½ orange non traitée
+ 1 cuillère à soupe de brisures de châtaignes précuites

Réalisation

- Mélanger le sucre, la farine de châtaigne et la poudre d'amandes puis ajouter le zeste.
- Battre légèrement les blancs avec une fourchette et les incorporer. Faire fondre le beurre à feu moyen dans une casserole jusqu'à ce que les particules de lait deviennent dorées et qu'il émane un parfum de noisette (beurre noisette)
- Incorporer le beurre fondu, légèrement refroidi sur le mélange précédant et mélanger. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure (même une nuit).
- Préchauffer le four à 200°C (chaleur statique) ou 190°C chaleur tournante. Verser au ¾ la pâte à financier dans des moules rectangulaires ou autres légèrement beurrés (ou en silicone). Poser dessus quelques brisures de châtaigne.
- Cuire 8 à 10 min selon la taille. Laisser tiédir puis démouler. Servir tiède ou à température ambiante. Ils se gardent bien dans une boîte hermétique.

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.alimentarium.org

