



LE SUCRE

www.lesucre.com

CANDI PRESSE

CEDUS - Tél. : 01 44 05 39 99

► *Les recettes*



Financiers à l'orange



Pour 18 financiers

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 à 12 minutes (thermostat 7 - 210°C)

Ingrédients

1 orange non traitée

120 g de sucre en poudre

3 oeufs

150 g de farine

150 g de beurre + 40 g pour les moules

Préparation

Préchauffer le four (thermostat 7 – 210°C).

Beurrer les moules à financiers.

Laver l'orange en la brossant, râper finement son zeste et presser son jus.

Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.

Dans une terrine, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre jusqu'au blanchiment, puis ajouter la farine.

Faire fondre le beurre dans une casserole, lui ajouter le zeste et le jus de l'orange.

Verser dans la pâte et mélanger.

Monter les blancs d'oeufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.

Répartir la pâte dans les moules.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 10 à 12 minutes.

Au sortir du four, démouler les financiers sur une grille et laisser refroidir complètement.

Note : on peut utiliser des moules souples en silicone, qui n'ont pas besoin d'être beurrés.

