

Financiers au citron vert

& au saumon fumé

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 3 grandes tranches de saumon fumé
- 250g de concombre
- 1 citron vert
- 10cl de crème fraîche
- 3 brins d'aneth

Pour les financiers :

- le zeste râpé d'un citron vert
- 4 blancs d'œufs
- 50g d'amandes en poudre
- 80g de parmesan râpé
- 20g de farine
- 60g de beurre
- 2 pincées de piment d'Espelette



Ustensiles spécifiques : une casserole, un cul de poule (saladier), un zesteur ou une râpe, une spatule et des moules à financiers!

Réalisation :

- Préparer les financiers : faire fondre le beurre à feu doux et le laisser reposer.
- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Réunir les amandes, la farine, le parmesan, le zeste de citron vert et le piment dans une jatte.
- Ajouter les blancs d'œufs puis le beurre tiède (sans prendre le dépôt).
- Mélanger vivement.
- Répartir dans des moules à financiers en silicone.
- Enfourner et laisser cuire 15 min.
- Démouler les financiers tièdes, les décorer avec de fins rubans de concombre, du saumon fumé, des tranches de citron vert, crème et aneth.

Bon appétit!