

Financiers au citron et aux graines de Pavot

Pour 4 personnes

Cuisson 15 minutes

Préparation 15 minutes



INGREDIENTS

- 4 blancs d'œufs
- 80g de sucre
- 90g de poudre d'amande
- 30g de farine
- ½ zeste de citron
- 1 c. à c. de graines de pavot
- 40g de beurre

CONSEILS DE PREPARATION

1. Faire préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélanger les blancs et le sucre.
3. Ajouter la poudre d'amande, la farine, le zeste de citron et les graines de pavot. Bien mélanger.
4. Incorporer le beurre fondu et mélanger.
5. Répartir la pâte dans des moules à financier et faire cuire 15 minutes à 180°C.

Bon appétit !

