Financiers citron thym

Ingrédients :

- 3 blanc d'œufs
- 40g de farine
- 65g de poudre d'amandes
- 80g de beurre
- 100g de sucre glace
- le zeste d'1/2 citron et son jus
- 2 petits brins de thym

Préparation :

- ✓ Préchauffer le four à 180°.
- ✓ Faites fondre le beurre.
- ✓ Une fois fondu, plongez-y un petit brin de thym. Laissez infuser.
- ✓ Dans un saladier, mélangez, la farine, la poudre d'amande et le sucre glace.
- ✓ Ajoutez les blancs d'œufs, le zeste et le jus du citron.
- ✓ Mélangez le tout jusqu'à obtenir un joli mélange.
- ✓ Versez enfin le beurre refroidi (sans les branches bien sûr !!)
- ✓ Effeuillez dans le mélange le deuxième petit brin de thym.
- ✓ Beurrez vos petits moules et enfournez pendant 25-30min