

# Financiers Thym/Citron

Cela faisait un bail que je n'avais pas fait de pâtisserie. Les herbes aromatiques poussent et m'ont donné envie de faire quelque petites douceurs.

Je me suis donc laissée tenter par ce mix thym/citron. Voici la recette.

**Ingrédients pour 12 financiers** : 110g de sucre de canne bio – 55g de poudre d'amandes – 40g farine de blé bio – 2 œufs bio plein air (3 s'ils sont petits) – 100g de beurre doux – le zeste d'1 citron bio – 30g de son jus – un petit bouquet de thym frais.

Faites préchauffer votre four à 180 °C (th. 6), chaleur tournante si possible.

Battre les oeufs dans un bol, afin que les jaunes soient cassés.

Faites fondre le beurre sur un feu assez vif pour qu'il devienne « noisette » : il doit obtenir une coloration dorée. Lorsque le beurre arrête de mousser et qu'il ne « chante » plus, le filtrer puis le laisser tiédir.

Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine et la poudre d'amande. Ajoutez-y les œufs à la spatule sans chercher à incorporer de l'air. Ajoutez ensuite le beurre fondu, puis laisser la pâte reposer.

Zestez votre citron et prélevez le jus. Réservez. Équeutez la du thym pour ne garder que les petites feuilles. La quantité dépend de votre goût, si vous aimez que le thym ressorte beaucoup ou non.

Mélangez le citron, le zeste et le thym à la pâte à l'aide

d'un spatule.

Beurrez des petits moules individuels (si votre moule ne permet pas de démouler facilement), puis verser la pâte à financier dedans. Ajoutez des brins de thym sur le dessus sans les enfoncer. Enfourner pendant 20 min à 25min.

Laissez refroidir dans le moule sur une grille. Vous pouvez démouler les financiers et les poser dans les assiettes.













# Financiers à la pistache

**Pour 6 personnes** : 160g de poudre de pistaches – 120g de sucre glace – 50g de farine – 5 blancs d'œufs – 140g de beurre doux

Faites chauffer votre four à 180°C.

Tamisez tous les éléments secs : pistaches, sucre glace et farine dans une jatte. Faites fondre le beurre et ajoutez au mélange tamisé.

Garnissez des moules de mini-cakes ou financiers, puis enfournez pendant 15min (toujours à 180°). Laissez refroidir dans le moule pendant 10min et démoulez. Laissez sur une grille jusqu'au total refroidissement.