



Duo Roma

Duo Roma
et ses Financiers Gingembre-Orange





Duo Roma

Duo Roma

Financiers Gingembre-Orange

- **Temps de préparation** : 15 minutes
- **Difficulté de réalisation** : Moyenne
- **Ingrédients** pour 15 pièces de financiers :
 - 60 g de poudre d'amandes
 - 40 g de farine fluide
 - 150 g de sucre semoule
 - 75 g de beurre
 - 4 blancs d'œufs
 - ½ cuillère à café de vanille liquide
 - 1 pincée de sel
- **Grand Cru Nespresso recommandé** : Roma
- **Préparation** : Mélangez dans un récipient la poudre d'amande, le sucre, le sel, la farine (tamisée) et la vanille. Incorporez les blancs d'œufs (laissés à température ambiante), puis ajoutez le beurre fondu au restant de la pâte. Faites cuire 15 à 20 minutes (suivant le four), puis démoulez les financiers à la sortie du four. Dégustez cette recette accompagnée d'un Grand Cru Roma.
- **Le conseil de Michel Roth** : Ces financiers peuvent être préparés et cuits à l'avance en les conservant dans une boîte en plastique.



ADM agit pour l'environnement

10-31-1947 / Certifié PEFC / pefc-france.org

