

## *Cake Financier au Citron*

**Nombre de personnes : 8**

**Temps de préparation : 1 heure**

### Ingrédients :

- BEURRE	115g
- AMANDES HACHÉES	115g
- FARINE	60g
- SUCRE SEMOULE	140g + 2 c à soupe
- CITRON(S)	le zeste d'1 + le jus d'1/2
- SEL	1 pincée
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café
- BLANC(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE IMPALPABLE	un peu
- FEUILLE(S) AZYME(S)	1 morceau

### Recette :

- Battez les blancs en neige ferme. Intégrez-y en fouettant 2 c à soupe de sucre et l'essence de vanille.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Dans un plat creux, mélangez la farine, les amandes hachées, le sucre semoule, le sel, le zeste et le jus de citron. Ajoutez le beurre fondu et travaillez la pâte à la spatule.
- Incorporez enfin les blancs d'œufs en neige à la pâte délicatement.
- Beurrez et farinez votre moule à cake.
- Versez-y la préparation et enfournez pour 25 à 30 minutes.
- Sortez, laissez refroidir 5 minutes puis démoulez délicatement.
- Déposez le cake sur un morceau de feuille azyme et saupoudrez le cake de sucre impalpable.
- Laissez complètement refroidir avant de déguster.

### Remarque :

Accompagnez de crème de citron (Lemon Curd) - DE-491

