



Ingrédients :

3 oeufs
3 clémentines bio ou non traitées (mandarines, etc ...)
40 g de farine de riz
40 g de farine de maïs
125 g de poudre d'amandes
1 càc de poudre à lever
1 pincée de bicarbonate de soude (facultatif)
4 càs de purée d'amandes blanche
6 càs de sirop d'Agave
50 g de pépites de chocolat
Quelques amandes effilées

Ensuite, comment faire ?

- Préchauffer le four à 175°C.
- Séparer les blancs des jaunes d'oeufs, puis battre les oeufs en neige. Réserver.
- Râper le zeste des 3 clémentines, puis presser 5 à 6 cl de jus.
- Mélanger les farines, la poudre d'amandes, la poudre à lever, et la bicarbonate de soude.
- Faire un puits, ajouter le jus, et le zeste des clémentines, les jaunes d'oeufs, la purée d'amandes, et le sirop d'Agave. Puis mélanger. Incorporer à la spatule les blancs battus à la neige.
- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger le tout.
- Transférer la pâte dans de petits moules au choix, puis enfourner en tenant compte de la taille des moules utilisés : de 10 minutes pour de vrais moules à financiers, jusqu'à 20 minutes pour des moules à mini-cakes.
- Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau en la plongeant au coeur d'un financier. Elle doit ressortir propre ou sèche.