



FINANCIER AUX NOIX, CRÈME LÉGÈRE CITRON ET FRAISES

Pachamama Yoga X Ligcuc contre le cancer

INGRÉDIENTS

- 80g de poudre d'amandes
- 5 blancs d'œufs
- 60g de farine
- 3 cuillères à soupe de fromage blanc
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- Quelques noix concassées
- 1 pincée de sel
- Philadelphia / fromage blanc
- Citron vert et jaune
- Sucre roux
- Fraises

MÉTHODE

01

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, la farine et le sucre

02

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel puis incorporez petit à petit le mélange précédent

03

Ajoutez ensuite le fromage blanc et les noix (juste un peu)

04

Versez dans des petits moules pour environ 15min à 180°C chaleur tournante

05

Mélangez un peu de Philadelphia avec un peu de jus de citron vert et jaune, un peu de sucre

06

Dans une assiette, déposer votre financier puis rajoutez par-dessus les fraises finement coupées en tranches. Juste à côté, disposez votre crème et terminez en râpant des zestes de citron sur l'assiette