



## FINANCIER ORANGE

Petits fours pâte d'amandes à l'Orange

Recette ref. 01-09



### Recette

**1000 g Pâte d'amandes suprême M0 MM A ref. 014**

- 230 g Œuf entier
  - 100 g Liqueur d'orange (env. 40% Vol.)
  - 70 g Jus d'orange
  - 330 g Beurre (mou)
  - 85 g Farine (Type 550)
  - q.s Sel et citron
  
  - 25 g Zeste d'oranges (environ 3 oranges non traitées)
- Selon votre gout, vous pouvez également ajouter de la pâte d'aromatisation orange, ou de l'huile essentielle de fleur d'oranger.

### Mise en œuvre

Mélanger afin d'obtenir une masse lisse, la pâte d'amandes, les œufs, la liqueur d'orange et le beurre mou, ajouter ensuite le sel et le citron. Pour finir, incorporer les zestes d'oranges et la farine. Déposer dans de petites formes en silicone et passer au four.

Temps de cuisson : env. 12 Min. à 200 °C.