

LE CITRON BERGAMOTE

Ce petit agrume est un cousin du citron, de la famille des rutacées. Idéal pour donner une saveur délicatement aromatisée à vos pâtisseries, c'est son zeste qui est très parfumé. La quasi-totalité de la production mondiale est produite en Calabre (Italie).

Financiers à la bergamote :

Ingrédients : 60 g de farine - 100g de poudre d'amandes - 80g de sucre - 4 blancs d'œufs, 1 zeste de bergamote, 100g de beurre.

Préchauffez le four à 200°. Mélangez la farine, les amandes, le sucre, les blancs d'œufs ainsi que le zeste de bergamote. Faites un beurre noisette, clarifiez et ajoutez-le à la préparation, mélangez à nouveau. Versez la préparation dans des moules à financier (mini) et mettez au four 15 mn.

Madeleines à la bergamote :

Ingrédients : 3 œufs - 100 g de sucre - 130 g de beurre demi sel - 1 càc de miel - 130 g de farine t55 - 4 g de levure chimique – 1 citron bergamote

Faites fondre le beurre. Dans un bol, fouettez les œufs entiers, ajoutez le sucre et fouettez à nouveau. Tamisez la farine et la levure au-dessus du bol puis mélangez, jusqu'à obtenir un mélange lisse. Ajoutez le beurre fondu, le miel et mélangez. Ajoutez le zeste d'une bergamote puis mélangez. Couvrez le bol puis réservez au frais pendant 2 à 3 heures. Préchauffez votre four à 200°C. Si vous utilisez un moule en métal, beurrez votre moule. Remplissez votre moule aux 3/4 puis enfournez, pendant 8 minutes environ, jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées et gonflées. Attendez deux minutes avant de les démouler sur une grille, laissez tiédir et dégustez.

