

# Financiers au Beaufort et truite fumée

[Il vous faut \(pour 6 personnes\):](#)

- 3 blancs d'oeufs tempérés
- 50g de farine
- 75g de beurre
- 60g de Beaufort
- 20g de graines de lin torréfiées
- 10cl de crème liquide froide
- 1 citron (zeste)
- Truite fumée du Sichon

## Préparation :

1. Montez les blancs en neige.
2. Dans un cul de poule, mélangez la farine, le Beaufort et les graines.
3. Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez-le à la préparation.
4. Récupérez les blancs d'oeufs montés en neige et incorporez-les délicatement.
5. Faites préchauffer le four à 180°.
6. Déposez l'appareil dans de petits moules à financiers.
7. Enfournez pendant 15 à 20 min (selon votre four).
8. Zestez le citron puis ajoutez le zeste à la crème liquide.
9. Montez la crème en chantilly et mettez-la dans une poche à douille.
10. Une fois les financiers refroidis, procédez au montage de vos bouchées.
11. Découpez de fines lamelles de truite fumée pour former 2 mini-rouleaux par bouchée.
12. Prenez un financier, posez à chaque extrémité les rouleaux de truite en hauteur et la chantilly au citron

entre les deux.

**RÉGALEZ-VOUS !**