**Recettes anti gaspi pour les fêtes**

**Les financiers de pain rassis**

150g de beurre doux - 90g d’amandes torréfiées- 180g de sucre glace – 60g de chapelure fine maison

150g de blanc d'œuf –)

Commencez en réduisant les amandes en poudre. Mettez-les dans un mixer puis réduisez-les en poudre assez grossière. Puis ajouter le sucre glace et continuer de mixer pour obtenir une poudre fine.

Fondre doucement le beurre et laissez refroidir

Mettez dans un saladier le sucre glace aux à l’amande en poudre et la farine et mélangez bien le tout.

Ajoutez les blancs d'œufs et mélangez, ne fouettez pas, mélangez. Ajoutez le beurre et mélangez de nouveau. Laissez reposer une demi-heure.

Beurrez généreusement vos moules s'ils sont en tôle. Versez la pâte au ¾.

Enfournez dans un four préchauffé à 180° pendant une douzaine de minutes.

**Zeste d’oranges confites**

Préparation

[Prélever les zestes des agrumes](https://www.academiedugout.fr/glossaire/prelever-les-zestes-dun-citron_2071) (non traités) avec un couteau économe. Les faire tremper dans de l’eau froide pendant 2 heures.

Les égoutter. Les [émincer](https://www.academiedugout.fr/glossaire/emincer_44) finement.

Les [blanchir](https://www.academiedugout.fr/glossaire/blanchir_13) départ eau froide à deux reprises. Les égoutter. Les peser. Les déposer dans une casserole. Ajouter le même poids de sucre que de zestes. Couvrir d’eau juste à hauteur. Porter à ébullition sur un feu très doux.

Baisser le feu et cuire jusqu’à ce que l’eau soit évaporée en prenant soin que le sucre ne tourne pas au caramel. Débarrasser les zestes confits. Les réserver au sec.