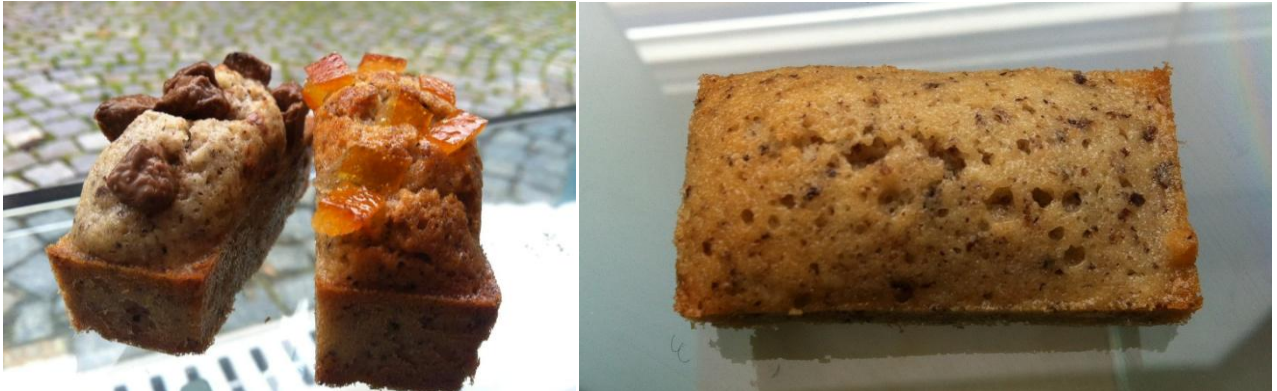


Financier à la poudre de noisette

par Cecilecooks



Cuisson : 15 minutes en four à chaleur tournante

Quantité : de 25 à 100 financiers suivant la taille des moules choisis

Repos : aucun

Ingrédients :

280 gr de sucre glace

190 gr de poudre de noisette

190 gr de beurre demi-sel

270 gr de blanc d'oeuf à température ambiante

90 gr de farine

5 gr de vanille liquide (facultatif)

Procédé :

1 - Préchauffer le four à 170°C.

2 - Mettre le beurre dans une casserole pour réaliser un beurre noisette (noisette encore !!). A feu moyen, faire fondre le beurre. Mélanger au fouet sans arrêt pour éviter qu'il ne brûle au fond. Il va ensuite chanter puis mousser. Il est prêt quand il ne chante plus et qu'il a une jolie couleur (et odeur de) noisette.

3 - Dans un bol, mélanger le sucre glace, la poudre de noisette et la farine, préalablement tamisés.

4 - Ajouter les blancs d'oeufs (température ambiante), un à un au mélange précédent et fouetter. Ajouter la vanille liquide si vous le souhaitez.

5 - Quand la pâte est bien homogène, ajouter le beurre noisette et fouetter.

6 - Verser la pâte dans les moules de votre choix, à l'aide d'une poche à douille ou à défaut à l'aide d'une cuillère.

Remplir les moules au 3/4.

7 - Enfourner : 10 minutes pour des petits moules, 12 minutes pour des moules moyens, 15 minutes pour des gros moules. Vérifier toujours le cours de la cuisson. Ils doivent être joliment dorés, pas trop pâles non plus, ni trop bronzés pour rester bien fondant et moelleux.

8 - Laisser refroidir et déguster !

Coup de fouet

- on peut remplacer la poudre de noisette par de la poudre d'amande, en respectant les mêmes quantités.

- vous pouvez agrémenter les financiers, de pépites de praliné, d'oranges confites ou de tout ce qui vous fait plaisir !

- pour favoriser la conservation, placer les dans du film étirable, puis dans du papier aluminium.