

Financiers

Entre le biscuit et le moelleux, on ne fait qu'une bouchée de ces financiers. La prochaine fois je fais une mousse au chocolat pour accompagner ces gâteaux.



5 from 1 vote

Ingrédients

Pour 17 financiers

- 125 grammes de farine T45
- 150 grammes de cassonade blonde ou à défaut, sucre cristal
- 70 grammes de poudre d'amande
- 80 grammes de beurre moitié doux, moitié demi-sel si possible
- 3 blancs d'œufs 90 grammes

Instructions

1. Préchauffer le four à 240°C, chaleur tournante.
2. Dans une casserole, faire fondre doucement le beurre jusqu'à ce qu'il ait une couleur noisette.
3. Pendant ce temps, battre légèrement les blancs d'œufs à la fourchette dans un saladier (ils doivent devenir mousseux).
4. Puis y verser la farine, le sucre et la poudre d'amande. Mélanger, toujours à la fourchette.
5. Ajouter le beurre et mélanger à la fourchette, délicatement, jusqu'à complète incorporation.
6. Verser la préparation dans les empreintes d'un moule en silicone, posé sur une plaque perforée (je mets une grosse cuillère à soupe dans chaque empreinte de mon moule mini tartelettes carrées).
7. Mettre au four en baissant immédiatement la température à 210°C (chaleur tournante). Cuire 15 minutes, jusqu'à ce que les financiers soient blonds sur le dessus et légèrement dorés sur les bords.
8. Après cuisson, les démouler immédiatement et laisser refroidir (10 minutes sur une volette puis les poser sur une assiette).

Après complet refroidissement (s'il en reste !!!), couvrir l'assiette d'un film alimentaire et conserver à température ambiante.