

Recette des Financiers aux Noisettes

Informations sur les œufs

- Un œuf moyen pèse environ 50g (sans la coquille).
- Pour les financiers, la précision est clé : 1 blanc d'œuf moyen représente environ 30g.
- Il est recommandé de peser vos blancs d'œufs plutôt que de les compter pour garantir la texture parfaite.
- Sortez les œufs du réfrigérateur 30 minutes avant utilisation pour une meilleure incorporation.

Ingrédients

- 150g de beurre (pour réaliser un beurre noisette)
- 120g de sucre glace
- 60g de poudre de noisettes torréfiées
- 50g de farine T55
- 120g de blancs d'œufs (soit environ 4 blancs d'œufs moyens)
- Une pincée de sel

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).
- Préparez le beurre noisette : faites chauffer le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il mousse et dégage une odeur de noisette. Filtrez-le et laissez tiédir.
- Dans un grand bol, tamisez le sucre glace, la farine et la poudre de noisettes.
- Ajoutez les blancs d'œufs pesés et mélangez délicatement au fouet sans trop incorporer d'air.
- Versez le beurre noisette tiède sur le mélange et remuez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Répartissez la préparation dans des moules à financiers préalablement beurrés.
- Enfournez pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les bords soient bien dorés.
- Laissez refroidir sur une grille avant de démouler.

Conseils de chef

- Torréfiez la poudre de noisettes 5 minutes à la poêle pour décupler les arômes.
- Vous pouvez préparer la pâte la veille et la laisser reposer au frais : le résultat sera encore plus moelleux.

- Conservez les financiers dans une boîte hermétique pour préserver leur humidité.