

LA RECETTE DU MOIS

FINANCIERS AUX NOISETTES DU CÉLÈBRE C.L.

Voici une recette très facile et rapide mais néanmoins délicieuse de Financiers aux Noisettes, suggérée par l'un de nos pâtissiers préférés, le célèbre C. L. !

INGRÉDIENTS

- ❖ 80 g de poudre de noisettes
- ❖ 150 g de sucre glace
- ❖ ½ gousse de vanille
- ❖ 60 g de farine
- ❖ 4 blancs d'œufs
- ❖ 1 pincée de sel
- ❖ 100 g de beurre fondu
(ou de margarine pour la version « parvé » = neutre = sans laitages)
- ❖ Eclats de pistache pour la décoration



PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180° (Th. 6)
- Cuisez le beurre (*ou la margarine*) « noisette » : faites-le fondre et cuire dans une casserole, jusqu'à obtention d'une coloration dorée. Lorsque le beurre ne « chante » plus, filtrez-le et laissez-le tiédir
- Mélangez à la spatule les blancs d'œufs, le sucre glace, la farine, le sel et la poudre de noisettes, sans soulever afin de ne pas incorporer d'air
- Ajoutez ensuite le beurre (*ou la margarine*) cuit façon « noisette », puis laissez reposer la pâte
- Rajoutez des éclats de pistaches sur le dessus
- Prenez une plaque d'empreintes en silicone (de financiers ou autre forme de votre choix), ou bien graissez de petits moules individuels
- Versez la pâte dedans et enfournez pour 20 mn
- A la sortie du four, laissez un peu tiédir puis démoulez ...

BONNE DÉGUSTATION !