



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 20mn**

### **FINANCIERS**

#### **INGREDIENTS:**

100 g de Beurre  
3 Blancs d'œufs  
150 g de sucre glace  
80 g d'amandes en poudre  
35 g de farine

#### **METHODE :**

Les « Financiers », ce sont ces petits gâteaux aux amandes de forme rectangulaire, à l'arrière goût noisette, que l'on retrouve dans certaines pâtisseries familiales, au cœur de nos villages de France.

Commencez par clarifier 3 œufs de taille moyenne, afin de récupérer les blancs.

Faites fondre le beurre à feu doux et cuisez-le jusqu'à ce qu'il ne bouille plus. Il prendra alors le goût noisette et sera tout juste coloré.

Mélangez le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine ensemble dans un récipient. Si vous possédez un petit tamis qui vous permette de tamiser ce mélange, alors vous pouvez le faire, sinon utilisez ce mélange de matières sèches comme il se présente.

Préchauffez votre four à 240°C pendant 10 mn.

Incorporez les blancs d'œufs crus à l'aide d'une spatule en bois, puis ajoutez le beurre noisette chaud.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Beurrez vos moules à Financiers avec du beurre en pommade, voir la rubrique « Conseils » puis « Démouler un gâteau », mais ne farinez pas.

Généralement, les moules à « Financiers » sont rectangulaires, de 8 cm et 5 cm de côté environ, et d'une profondeur de 2 cm maximum.

Il s'agit là, des moules traditionnels, mais d'autres moules feront très bien l'affaire, à partir du moment où vous en respectez la profondeur, et dans une moindre mesure les dimensions.

Remplissez-les à mi-hauteur, en vous servant d'une cuillère.

Enfournez ces petits gâteaux dans le four chaud, puis laissez cuire à 240°C pendant 5 mn, ensuite diminuez le thermostat à 6 (180°C) et poursuivez la cuisson pendant 5 mn.

Eteignez le four, attendez 5 autres minutes avant de sortir les « Financiers », et démoulez lorsqu'ils sont encore chauds.

Les financiers gonflent légèrement, d'où l'importance de ne pas trop remplir les moules

Simple à réaliser, ces petites gourmandises savent unir simplicité et tradition, le tout autour d'un léger goût d'amandes et de noisette, qui ne manquera pas de charmer tous les gourmands !