

Les financiers de Pierre Hermé

15 financiers ou 45 petits



-
- 150 g de sucre glace
- 50 g de farine
- 2 g de levure (pas obligatoire)
- 60 g de poudre d'amandes
- 20 g de poudre de noisettes
- 3 blancs d'œufs
- 140 g de beurre

Pour **faire des financiers**, il vous faudra des blancs d'œufs, de la poudre d'amandes, du sucre en poudre et du beurre noisette. Le beurre noisette est un beurre que l'on fait chauffer jusqu'à ce qu'il prenne une teinte et dégage un parfum de noisette. C'est le stade juste avant que le beurre ne brûle, il faut donc être très attentif lors de la cuisson. Pour ne pas vous y tromper, tendez l'oreille. Lorsque le beurre cuit il émet des sons, on dit qu'il chante. Dès qu'il s'arrête de chanter, le beurre noisette est prêt.

Pour **réussir les financiers**, je vous conseille d'utiliser des moules en silicone de bonne qualité. Le financier est un biscuit riche en beurre, il se démoulera facilement et il est donc inutile de graisser vos moules.

Instructions

1. Pour développer son arôme, faites torréfier la poudre de noisettes au four à 160° pendant 12 minutes versez dans un bol et laissez-la refroidir.
2. Préchauffez le four à 220° chaleur tournante.
3. Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il ait une couleur noisette claire et laissez-le refroidir.
4. Dans un cul de poule, mélangez le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et la poudre de noisettes.
5. Ajoutez les blancs d'œufs en mélangeant vivement avec un fouet. Incorporez le beurre noisette sans cesser de fouetter.
6. Lorsque le mélange est homogène, versez la pâte dans les moules à financiers en silicone et enfournez pour 15 à 20 minutes dans un four chaud à 220°C selon leur taille.

À la sortie du four, démoulez les financiers et laissez-les refroidir sur une grille.