

RECETTE

Financiers aux noisettes

(façon Philippe Contini)



Préparation **10 minutes**

Cuisson **20 minutes**

Pour **10 portions**

Ingrédients

- 100g de beurre demi-sel
- 170g de sucre glace
- 50g de farine
- 100g de poudre de noisettes
- 140g de blancs d'oeufs (~5 blancs)
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- Noisettes décortiquées

Préparation

1. **Préchauffer** le four à 170°C en position chaleur tournante
2. **Cuire** le beurre pour obtenir un beurre noisette et réserver
3. **Tamiser** farine et sucre glace dans un saladier
4. **Ajouter** la poudre de noisette et mélanger
5. **Incorporer** petit à petit les blancs d'oeufs à la préparation
6. **Ajouter** l'extrait de vanille et mélanger
7. **Pour terminer**, ajouter le beurre noisette et mélanger
8. **Beurrer** et fariner les moules et y verser l'appareil jusqu'au 3/4
9. **Enfourner** pour 15 à 20min de cuisson environ (il est important d'adapter le temps de cuisson par rapport aux moules utilisés et à votre four)
10. **Sortir** les financiers du four, démouler et laisser complètement refroidir
11. **Déguster** !

Astuces

Pour ajouter du croquant aux financiers et pour le côté esthétique, je vous recommande d'ajouter une noisette décortiquée entière au milieu de chacun des financiers.

Les financiers se conservent emballés dans du film alimentaire une fois qu'ils ont bien refroidis. Ils se conservent très bien ainsi durant plus d'une semaine s'ils sont rangés dans une boîte alimentaire hermétique, mais vous les aurez sûrement terminés avant !

J'utilise [ce genre de moule](#) afin d'avoir des financiers généreux et en portions individuelles.