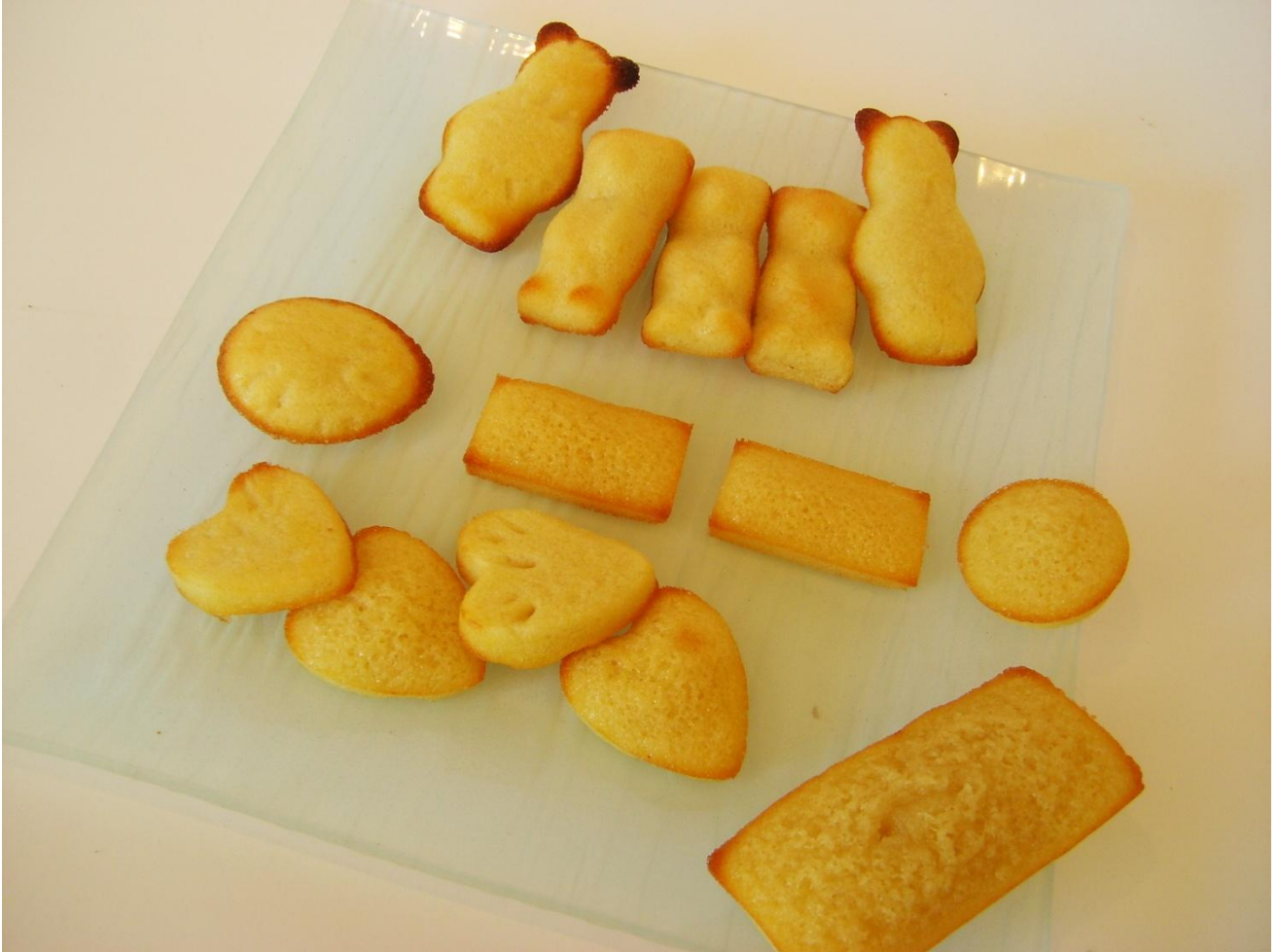


Financiers de Ladurée



Shopping : pour une cinquantaine de mini-financiers

- 95g de beurre
- 65g d'une noix au choix entière ou en poudre (ici : amandes)
- 195g de sucre glace
- 70g de farine 55
- 2 pincées de levure chimique
- 6 blancs d'oeufs (180g)
- 1 cac d'extrait de vanille liquide
- 0.5 cac d'arôme amandes amères (ajout personnel ne figurant pas sur la recette de base)

-In process :

- Faire fondre, à feu doux, le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur ambrée et qu'il dégage une légère odeur de noisette.
- Préparer votre noix : la hacher grossièrement, la faire revenir dans une poêle à sec pour la torrifier, la laisser refroidir et la réduire en poudre au mixeur.
- Ou pour les petits feignants : passer la poudre choisie au micro-ondes (par séquences de 30 sec, en remuant à chaque fois) ou à la poêle, jusqu'à légère coloration. Ou la mettre sans la faire torrifier, mais il y aura moins de goût !
- Mélanger ensemble les éléments secs : sucre glace, farine, levure chimique, noix en poudre.
- Ajouter ensuite, petit à petit, les blancs d'oeufs et la vanille.
- Finissez en ajoutant délicatement le beurre fondu.
- Si possible, laisser la pâte une nuit au frigo, sinon quelques heures.
- Beurrer vos moules et laisser cuire, selon la taille de vos moules, 10 à 15 minutes à 210°C. Les bords sont légèrement colorés.
- Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Une recette trouvée sur le magnifique [site](#) du gagnant de l'émission Le meilleur pâtissier 2012, où vous trouverez aussi des commentaires sur chaque sorte de financier.

Faites votre choix ici !

amande

noisette

pistache

noix

pécan

coco

noix de cajou

cacahuète

macadamia

noix du Brésil

pignon de pin

sésame

grué de cacao

