



FINANCIERS-MENDIANTS



Pour une douzaine de financiers :

4 blancs d'œuf
120 g de sucre glace
45 g de poudre de noisettes
75 g de poudre d'amandes
45 g de farine
170 g de beurre (un peu plus pour les moules si on n'a pas de moules en silicone)
20 g de pistaches non salées et taillées en bâtonnets
20 g d'amandes mondées, elles aussi taillées en bâtonnets
3 abricots secs coupés en petits cubes

Préparer la pâte, la veille ou au moins une heure avant de les faire cuire.

Faire chauffer le beurre doucement dans une casserole pour qu'il devienne noisette, enlever l'écume et les impuretés qui sont remontées et le laisser tiédir.

Pendant que le beurre refroidit, dans un saladier, mélanger le sucre, les poudres d'amandes et de noisettes, et la farine. Ajouter alors les blancs d'œufs juste cassés à la fourchette. Incorporer le beurre de façon à avoir un mélange bien homogène. Laisser reposer au réfrigérateur au minimum une heure. Préchauffer le four à 180°, beurrer les moules si nécessaire et les remplir complètement. Les parsemer du mélange de fruits secs en le faisant un peu pénétrer dans la pâte crue. Enfourner au moins 20 mn, les démouler aussitôt et les laisser refroidir.

On peut tout à fait congeler la pâte crue. Les financiers rangés dans une boîte hermétique se

Préparer la pâte, la veille ou au moins une heure avant de les faire cuire.

Faire chauffer le beurre doucement dans une casserole pour qu'il devienne noisette, enlever l'écume et les impuretés qui sont remontées et le laisser tiédir.

Pendant que le beurre refroidit, dans un saladier, mélanger le sucre, les poudres d'amandes et de noisettes, et la farine. Ajouter alors les blancs d'œufs juste cassés à la fourchette. Incorporer le beurre de façon à avoir un mélange bien homogène. Laisser reposer au réfrigérateur au minimum une heure. Préchauffer le four à 180°, beurrer les moules si nécessaire et les remplir complètement. Les parsemer du mélange de fruits secs en le faisant un peu pénétrer dans la pâte crue. Enfourner au moins 20 mn, les démouler aussitôt et les laisser refroidir.

On peut tout à fait congeler la pâte crue. Les financiers rangés dans une boîte hermétique se conservent plusieurs jours sans perdre de leur moelleux.