

Financiers coeur nocciolata

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 150g de blancs d'œufs
- 170g de sucre glace
- 50g de poudre de noisette
- 50g de poudre d'amande
- 50g de farine

Préparation

1. Des financiers à la noisette cuits dans des moules à mini cakes avec un cœur de pâte à tartiner à la noisette, n'est-ce pas le goûter parfait ?
2. J'ai utilisé la même recette de financiers que d'habitude, avec la base de recette que Cyril Lignac utilise pour ses tigrés au chocolat.
3. C'est une recette hyper simple, rapide, et gourmande, que demander de plus ?
4. Ah oui, en plus vous pouvez l'adapter à votre pâte à tartiner préférée, et remplacer les poudres de noisette et d'amande par de la poudre de pistache, de coco... bref faire votre version préféré !
5. Etalez quelques cuillères de pâte à tartiner entre deux feuilles de papier sulfurisé de façon à obtenir un grand carré (le côté du carré doit faire un peu moins du double de la longueur de vos moules) d'un demi centimètre de hauteur.
6. Placez le carré de pâte à tartiner au congélateur (si vous n'avez pas le temps ou pas de congélateur, vous pouvez utiliser une autre technique, vous la lirez plus tard dans la recette).
7. Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne « noisette » (retirez-le du feu quand il arrête de crépiter et qu'il a une couleur dorée).
8. Laissez-le refroidir.
9. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et les poudres de noisette et d'amande, puis ajoutez le sel et la farine.
10. Ajoutez ensuite le beurre refroidi en remuant bien.
11. Remplissez les moules à financiers ou à mini cakes à la moitié.
12. Sortez le carré de pâte à tartiner, coupez-le en deux puis découpez des barres.
13. Placez une barre au milieu de chaque financier, puis recouvrez avec de la pâte à financier de façon à remplir les moules aux trois quarts.
14. Si vous n'avez pas préparé la pâte à tartiner au congélateur, vous pouvez en mettre dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse, et pochez un trait au milieu de votre pâte avant de recouvrir la pâte à tartiner.
15. J'ai ensuite mis des billes croustillantes Valrhona sur le dessus.
16. Préchauffez le four à 180°C, puis enfournez pour 15 à 20 minutes.
17. Laissez un peu refroidir, puis démoulez vos financiers et régalez-vous !