Financiers Au Beurre Noisette

Une de mes élèves, Sadie, m’a fait découvrir l’autre jour un petit dessert délicieux! Très facile à réaliser, et parfait pour vos célébrations de classe, réunions du *French Club* ou *Meet the Teacher Night*! Elle m’en a expliqué la provenance et a partagé sa recette avec moi. Apparemment, c’était à l’origine un petit gâteau de forme ovale préparé par les soeurs de l’ordre de la Visitation, d’où son nom de Visitandine. Et puis, cette pâtisserie faite à base de poudre d’amande a passé de mode parce que son odeur d’amande amère justement rappelait trop celle du cyanure! Très mal vu au XVIIe siècle! C’est le pâtissier parisien Lasne qui l’aurait remis au goût du jour. Sa boutique étant située près de la Bourse, il décida de lui donner une forme rectangulaire qui rappellait celle d’un lingot d’or! Les financiers (qui étaient ses principaux clients) apprécièrent ce petit en-cas sucré et moelleux, et surtout qui ne faisait pas de miettes!

Nul besoin d’expliquer pourquoi il l’appela *Financier*, n’est-ce pas? Bon alors, passons à la recette!

Pour 24 financiers, utilisez des moules à mini-muffins (à moins que ayez des moules à financiers que vous auriez par hasard déniché sur un certain site web, qui sait?)

**Ingrédients:**

140 g (1 cup) de poudre d’amande (ou de noisette)

180 g (3/4 cup + 2 tbs) de sucre

45 g (5 tbs) de farine

1 grosse pincée de sel

4 blancs d’oeufs (à air ambiant)

½ cuillérée d’extrait de vanille (ou d’amande)

75 g (2 ½ ounces) de beurre noisette, tiède (liquifié)\*

**Préparation:**

1. Préchauffer le four à 375°F/180°C et bien beurrer le moule avec du beurre ramolli
2. Battre le sucre avec les blancs d’oeufs, puis ajouter la poudre d’amande, le sel et la farine. Mélanger le tout. Ajouter l’extrait de vanille, puis le beurre noisette.
3. Remplir chaque cavité du moule presqu’à rabord. Taper le moule fermement sur une surface dure, puis faire cuire pendant 13 minutes. Quand les *financiers* sont bien dorés, sortir du four et laisser refroidir dans le moule. Démoulez et voilà!

\*Faire fondre le beurre à feu moyen jusqu’à ce qu’il mousse. Remuez avec une spatule pour vérifier la couleur et racler le fond de la casserole. Quand le beurre arrête de mousser et prend une couleur caramel, passer à la passoire fine et faire refroidir.

Pour la recette en anglais, écrivez-moi à [gasbarav@pasd.com](mailto:gasbarav@pasd.com)