

Les Financiers



Nombre :

18



Préparation :

20 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 1 à 24h



Cuisson :

Température : 180°C
Temps : 10 min.

Matériel spécifique

- Moules à financiers 4*8 cm
- Fouet
- Bombe à graisse (spray de démoulage)
- Chinois

Liste des préparations

- ✓ Beurre noisette
- ✓ Appareil à financiers



Les étapes

J - 1

- 🌀 **Réalisation du beurre noisette** Page **3**
- 🌀 **Réalisation de l'appareil à financiers** Page **3**
Repos minimum 1h au réfrigérateur (idéalement 1 nuit)

Jour J

- 🌀 **Pochage des moules** Page **4**
2 cm d'épaisseur maximum
- 🌀 **Cuisson** Page **4**
8-12 minutes à 180°C
Démoulage à chaud et refroidissement sur grille.
- 🌀 **Dégustation** Page **4**
Idéalement entre 20 min et 1h après la sortie du four.

REMARQUE :

Tout peut être réalisé le même jour sans temps de repos, mais pour le développement des arômes, il est préférable de laisser reposer la pâte quelques heures.

Préparation de l'appareil

Ingrédients

- ☑ 130 g de beurre
=> 90 g de beurre noisette |
- ☑ 160 g de sucre glace
- ☑ 75 g de poudre d'amande
- ☑ 60 g farine T45 (de préférence)
- ☑ 1,5 g de levure chimique (facultatif)
- ☑ 15 g de miel
- ☑ 160 g de blancs d'œufs
- ☑ 2 càc d'extrait de vanille
- ☑ 3 g de sel

- Comme pour toute préparation pâtissière, commencer par peser l'intégralité des ingrédients.
- Tamiser ensemble le sucre glace, la farine, la poudre d'amande, le sel et la levure chimique dans un grand cul de poule.
- Mélanger au fouet, puis former un puits au centre.

Réaliser un beurre noisette :

- Dans une casserole sur feu moyen, faire fondre 130g de beurre jusqu'à obtenir une couleur ambrée et une odeur de noisette.
Astuce : il ne doit plus crépiter.
- Filtrer à travers une passoire fine pour retirer la caséine brûlée. (Cela évite l'amertume et le goût de brûlé.). Il devrait y avoir désormais environ 90g de beurre noisette.
- Ajouter l'extrait de vanille et le miel, puis mélanger. (Cela apportera une belle rondeur en bouche)

Réalisation de l'appareil à financiers :

- Verser le beurre noisette encore chaud dans le puits des poudres tamisées.
- Mélanger délicatement au fouet, puis finir à la maryse pour bien incorporer le beurre sans laisser de poudre sèche.
- Ajouter les blancs d'œufs, en 4 ou 5 fois, en mélangeant délicatement entre chaque ajout à l'aide du fouet.
- Ne pas foisonner la pâte (éviter d'incorporer trop d'air), sinon les financiers gonfleront excessivement à la cuisson. Et ceux-ci ne doivent pas craquer durant la cuisson !
- Dès que la pâte est homogène et sans grumeaux, arrêter de mélanger.
- Filmer au contact et laisser reposer au réfrigérateur une nuit (facultatif mais conseillé pour des financiers plus moelleux et développer les arômes).



Suite

Cuisson :

- Verser la pâte dans une poche à douille et couper l'extrémité à 1 cm maximum.
- Huiler légèrement les moules à financiers, même s'ils sont en silicone, pour un démoulage parfait.
- Remplir les moules à mi-hauteur pour éviter un gonflement excessif.
- Enfourner à 180°C chaleur tournante, pendant 10 minutes environ.
- Les financiers doivent être juste dorés et légèrement brunis sur les côtés..
- À la sortie du four, les démouler immédiatement et les déposer sur une grille pour éviter qu'ils ne ramollissent.

- **Idéalement, déguster entre 20 minutes et 1 heure après la sortie du four.**
- Ainsi, ils seront croquants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur pour une dégustation optimale.



❖ Pourquoi laisser la pâte reposer ?

Le repos de la pâte est fortement recommandé pour plusieurs raisons :

- Il permet aux poudres (amande, farine, sucre glace) d'absorber l'humidité des blancs d'œufs et du beurre noisette, ce qui améliore la texture finale.
- La pâte devient plus homogène et plus dense, ce qui limite le développement excessif des financiers à la cuisson.
- Les arômes ont le temps de se développer, notamment ceux de la vanille, du miel et du beurre noisette. Je te conseille aussi de torréfier ta poudre d'amande (15 minutes à 150°C).

💡 Idéalement, laisse reposer la pâte une nuit au réfrigérateur. Si tu es pressé(e), 2 heures de repos minimum sont conseillées !

❖ Les moules

- Les moules en métal (de préférence en acier ou en aluminium) permettent une meilleure conduction de la chaleur, donnant une croûte plus croustillante et une belle caramélisation des bords. 🍷 C'est le choix des professionnels !
 - Les moules en silicone sont pratiques car ils facilitent le démoulage, mais ils conduisent moins bien la chaleur. Résultat : les financiers seront plus moelleux mais auront une croûte moins marquée.
- 💡 Astuce : Si tu utilises du silicone, place une plaque métallique sous les moules pour améliorer la diffusion de la chaleur.

❖ Conservation

Les financiers sont meilleurs entre 20 minutes et 1 heure après la sortie du four. C'est à ce moment qu'ils offrent le parfait équilibre entre croustillant et moelleux.

Ne les laisse pas refroidir dans leurs moules, sinon la vapeur va les ramollir. Démoule-les immédiatement et place-les sur une grille.

Le croustillant disparaît rapidement. Si tu les conserves dans une boîte, ils perdront cette texture en quelques heures.

- **À température ambiante** : Dans une boîte hermétique, ils restent moelleux pendant 2 à 3 jours, mais ne seront plus croustillants.
- **Au réfrigérateur** : Ils peuvent tenir 5 à 6 jours. Pense à les repasser quelques minutes au four à 150°C avant dégustation.
- **Au congélateur** : Place-les dans un sac hermétique et congèle-les jusqu'à 1 mois. Pour les déguster, laisse-les décongeler à température ambiante ou passe-les 5 minutes à 150°C pour leur redonner du croustillant.

❖ Parfums

Les financiers sont une base neutre qui se prête à de nombreuses variations. Voici quelques idées :

- **Classiques** : Zeste de citron, vanille, miel, amande amère.
- **Fruités** : Framboises fraîches, myrtilles, morceaux de poire, zestes d'agrumes.
- **Gourmands** : Pépites de chocolat, éclats de noisettes, praliné, caramel au beurre salé.
- **Exotiques** : Coco râpée, éclats de pistache, thé matcha.
- **Originaux** : Café, épices (cannelle, cardamome), infusion de lavande.

💡 Astuce : Ajoute les éléments solides après le repos de la pâte pour éviter qu'ils ne libèrent trop d'humidité.

❖ Temps de cuisson

- La cuisson est généralement de 10 à 12 minutes à 180°C en chaleur tournante. Mais aussi en fonction de leur taille !
 - Pour des financiers plus moelleux, réduis légèrement la température (170°C) et prolonge la cuisson d'1 à 2 minutes.
 - Pour un rendu plus croustillant, augmente la température à 190°C pour les 2-3 dernières minutes de cuisson.
- 💡 Vérifie la cuisson en appuyant légèrement sur un financier : il doit être moelleux mais légèrement résistant au toucher.

❖ Un bon financier ?

Un financier réussi doit avoir :

- Une croûte légèrement dorée et croustillante.
- Un intérieur moelleux et fondant, sans être sec.
- Une belle odeur de beurre noisette et d'amande.
- Une forme régulière avec un léger gonflement au centre, mais sans excès et ne doit pas craquer !