

# LES DÉLICIEUX FINANCIERS DE THOMAS KELLER

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/financiers/>

Des mignardises irrésistibles à déguster à toute heure !

Chef : Thomas Keller

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 20 Minutes

Volume : 10 Financiers de 10 cm x 5 cm

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Financier, Mignardise,

## Ingrédients

**Pour 10 Financiers de 10 cm x 5 cm ou 50 Financiers de 4 cm x 2,5 cm ou 15 Financiers de 8 cm x 4 cm**

120 grammes de Sucre

40 grammes de Farine Farine de Type 55 (voir l'article ICI pour les types de farine)

60 grammes de Poudre d'amandes

100 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3,3 Oeufs

100 grammes de Beurre

**Pour 5 Financiers de 10 cm x 5 cm ou 25 Financiers de 4 cm x 2,5 cm ou 8 Financiers de 8 cm x 4 cm**

60 grammes de Sucre

20 grammes de Farine Farine de Type 55 (voir l'article ICI pour les types de farine)

30 grammes de Poudre d'amandes

50 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,6 Oeufs

50 grammes de Beurre

**Pour 20 Financiers de 10 cm x 5 cm**

240 grammes de Sucre

80 grammes de Farine Farine de Type 55 (voir l'article ICI pour les types de farine)

120 grammes de Poudre d'amandes

200 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 6,6 Oeufs

200 grammes de Beurre

# LES DÉLICIEUX FINANCIERS DE THOMAS KELLER

## Instructions

### Le Beurre Noisette

1. On commence par faire chauffer le Beurre (100 g) dans une casserole à feu moyen
2. Mélanger afin d'éviter que le beurre se "sépare". Augmenter à à feu moyen/fort. Il crépite, puis petit à petit, il se colore
3. Il arrête de crépiter et devient sombre : Il faut alors le retirer du feu et le transférer dans un bol propre. Laisser les impuretés au fond de la casserole
4. Keller recommande de filtrer avec un linge propre afin d'éliminer toutes les impuretés (les résidus noirs brûlés). En fait, j'utilise plutôt une passoire, ce qui filtre très bien également
5. Si vous ne le faites pas, faites au moins attention à verser lentement et à laisser les impuretés au fond de la casserole !

### Les Poudres

6. Mélanger le Sucre (120 g) et la Farine (40 g) au fouet à main afin d'éliminer les grumeaux
7. Tamiser sur le même bol la Poudre d'amandes (60 g)
8. Mélanger au fouet à main
9. Verser les Blancs d'Oeuf (100 g pris de 3,3 Oeufs)
10. Mélanger le tout
11. Verser le Beurre Noisette et mélanger
12. Finir de mélanger avec une maryse afin de bien racler le fond et les bords du bol

### Les Moules

Pour les moules: Je vous recommande des moules en métal. Les miens sont de la marque GOBEL et je suis très content de la qualité. Ils ont un revêtement spécial qui n'accroche pas, et on résiste aux années.

Dimension: 10 cm x 5 cm

Il existe des moules en silicone, mais ils ne produiront pas ces financiers parfaits aux bords craquants, ce qui serait dommage.

On craque tous un peu, sur les bords, pour les bords craquants ! ;-)

Chemiser les moules. On peut soit chemiser avec du beurre, soit avec du beurre et de la farine, ou tout simplement une Bombe de Graisse Alimentaire (spray) comme sur la photo

13. Je vous recommande d'utiliser un pichet avec bec verseur, c'est ce qu'il y a de plus pratique pour verser dans les moules
14. Verser dans les moules
15. Tapoter afin de chasser les bulles d'air
16. Thomas Keller recommande de ne pas remplir entièrement le moule : Verser à 0,3 cm ou 3 mm du bord
17. Enfourner au four préchauffé à 220 C (Thermostat 7) puis une fois la porte fermée, baisser à 175 C (Thermostat 6)

## **LES DÉLICIEUX FINANCIERS DE THOMAS KELLER**

18. La cuisson dure environ 20 minutes
19. Laisser refroidir 1 minute, les financiers se rétractent et on peut alors les retirer facilement de leurs moules
20. Le mieux est de les laisser refroidir sur une grille...