

LES FINANCIERS PISTACHE (PISTACHIERS) DE LENÔTRE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-des-pistachiers/>

Les pistachiers de Lenôtre, ou la version pistache des financiers. Un méga régal pour les papilles...

Chef : Lenôtre

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 15 Minutes

Volume : 15 Financiers

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Financier, Mignardise,

Ingrédients

Pour 15 pistachiers de 10 cm par 5 cm, ou 60 mini-pistachiers de 5 cm par 2,5 cm

50 grammes de Poudre d'amandes

100 grammes de Sucre Glace

5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

70 grammes de Farine

70 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

100 grammes de Beurre

160 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 5,3 Oeufs

20 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

*Option

Un peu de Pistaches Pour la déco

Pour 10 pistachiers de 10 cm par 5 cm, ou 40 mini-pistachiers de 5 cm par 2,5 cm

33,3 grammes de Poudre d'amandes

66,6 grammes de Sucre Glace

3,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

46,6 grammes de Farine

46,6 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

66,6 grammes de Beurre

106,6 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3,5 Oeufs

13,3 grammes de Sucre

LES FINANCIERS PISTACHE (PISTACHIERS) DE LENÔTRE

1 pincée de Sel

*Option

Un peu de Pistaches Pour la déco

Pour 8 pistachiers de 10 cm par 5 cm, ou 32 mini-pistachiers de 5 cm par 2,5 cm

26,6 grammes de Poudre d'amandes

53,3 grammes de Sucre Glace

2,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

37,3 grammes de Farine

37,3 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

53,3 grammes de Beurre

85,3 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,8 Oeufs

10,6 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

*Option

Un peu de Pistaches Pour la déco

Pour 20 pistachiers de 10 cm par 5 cm

66,6 grammes de Poudre d'amandes

133,3 grammes de Sucre Glace

6,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

93,3 grammes de Farine

93,3 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

133,3 grammes de Beurre

213,3 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 7,1 Oeufs

26,6 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

*Option

Un peu de Pistaches Pour la déco

Pour 30 pistachiers de 10 cm par 5 cm

100 grammes de Poudre d'amandes

200 grammes de Sucre Glace

10 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

140 grammes de Farine

140 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

200 grammes de Beurre

320 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 10,6 Oeufs

40 grammes de Sucre

1 pincée de Sel

*Option

Un peu de Pistaches Pour la déco

LES FINANCIERS PISTACHE (PISTACHIER) DE LENÔTRE

Instructions

Le Beurre Noisette

1. Faire fondre le Beurre (100 g) à feu moyen
2. On cherche à obtenir un Beurre Noisette : le beurre fond, puis commence à former ces bulles...
3. Puis le beurre se colore très vite : il faut alors retirer aussitôt qu'on obtient cette couleur et ne pas surcuire !
4. Réserver dans un autre récipient afin de stopper la cuisson et placer au frais pendant 10 minutes
5. Le beurre noisette est nommé ainsi car son odeur rappelle celle de la noisette, ce qui est parfait pour des financiers !

Les poudres

6. Tamiser au dessus de la cuve : la Poudre d'amandes (50 g), le Sucre Glace (100 g), la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (5 g) et la Farine (70 g)
7. Mélanger à l' aide d' un fouet à main ou avec le robot (genre Kitchen Aid), afin de mixer, d'aérer et d'éviter les grumeaux

On trouve de la Pâte de pistache dans le commerce, mais rarement bonne, et si la couleur ou le goût sont douteux... il vaut mieux la faire soi-même ! :

Je vous donne des recettes maison ICI

8. Ajouter la Pâte de Pistache (70 g) dans la cuve et fouetter
9. On peut utiliser soit un fouet à main, ou un robot, ou également un batteur électrique
10. Verser le Beurre (100 g) fondu (le beurre noisette)
11. On obtient une pâte quelque peu épaisse

Les blancs d'oeuf

12. Verser dans un récipient les Blancs d'Oeuf (160 g pris de 5,3 Oeufs) avec le Sucre (20 g) et le Sel (1 pincée)
13. Avec un fouet à main, fouetter légèrement les Blancs d'Oeuf (160 g pris de 5,3 Oeufs) avec le Sucre (20 g) et le Sel (1 pincée)
14. On cherche juste à faire mousser les Blancs d'Oeuf : Cela ne prend pas plus de 10 secondes avec le fouet à main (voir photo de gauche)
15. On ne veut pas de Blancs fouettés ! Juste mousseux !
16. Surtout, ne pas utiliser ni batteur électrique, ni robot ! Cela monterait les blancs, or on veut juste faire mousser, c'était une instruction essentielle sur laquelle chef David Martin avait vraiment insisté !
17. En fait, j'ai déjà essayé avec des blancs montés, en pensant que les pistachiers seraient plus aérés, or cela a été une catastrophe : ils sont montés comme des soufflés pendant la cuisson, puis sont retombés comme des crêpes...

Incorporation

18. Incorporer le 1er tiers des blancs mousseux dans la pâte, et mélanger vigoureusement avec le

LES FINANCIERS PISTACHE (PISTACHIERS) DE LENÔTRE

fouet à main (on appelle cela 'détendre')

19. Ajouter un 2ème tiers des blancs dans la pâte, et mélanger délicatement avec une maryse : soulever la masse sur les blancs sans casser les blancs : on cherche à "macaronner"

20. Puis ajouter le dernier tiers des blancs dans la pâte, et mélange délicatement en macaronnant

21. La pâte obtenue est légère et "fait le ruban"

Les Moules

22. Vous aurez besoin de moules à financier. Il en existe en silicone (comme ceux qu'on a utilisés à l'école Lenôtre), mais je pense que ceux en métal sont meilleurs : ils permettent de rendre les pistachiers un peu plus craquants à l'extérieur

23. Mes moules en métal sont de la marque "GOBEL" et font 10 cm par 5 cm (j'ai également indiqué des proportions pour différentes dimensions de moules dans la liste d'ingrédients)

24. Pour chemiser les moules, je pulvérise une Bombe de Graisse Alimentaire (spray) : Des moules bien huilés évitent que les financiers n'accrochent à la cuisson

Comment verser:

25. Pour verser, on peut utiliser un pichet avec bec verseur

26. Il faut remplir aux 2/3 : à la moitié et ils seront trop plats, aux 3/4 et ils déborderont pendant la cuisson : les 2/3 de la hauteur donnent le meilleur résultat visuel

27. Autre solution (que je préfère) : Utiliser une poche à douille...

28. Je trouve que la poche à douille permet de remplir plus proprement les moules

29. Utiliser une douille lisse de diamètre moyen : 1,4 cm de diamètre

Avant de transférer l'appareil dans la poche à douille, enfoncez la poche à douille dans la douille afin d'éviter que l'appareil ne sorte

Décoration

30. Pour la déco, j'aime utiliser des éclats de pistache (on n'avait pas fait cela pendant les cours chez Lenôtre, mais je trouve que cela différencie les pistachiers des financiers traditionnels aux amandes)

31. Hacher quelques Pistaches

32. Passer par une écumoire araignée (écumoire à gros trous) pour ne conserver que les plus gros morceaux et se débarrasser des petites brisures et de la poudre

33. Déposer ces éclats de pistache, qui devraient tenir en suspension

34. Poser les moules sur une plaque de cuisson, avec un tapis silicone ou un papier sulfurisé

Cuisson

35. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant 20 minutes, peut-être plus ou moins longtemps, en fonction de votre four, et de vos moules...

36. Sortir du four, puis, après quelques instants, il faut enlever les pistachiers des moules car les moules sont brulants et continuent de les cuire...

37. Il faut attendre 30 minutes avant de déguster....