

## Financiers au Nutella de Cyril Lignac

Étant donné que mes journées sont en ce moment plus que bien remplies, je me permets de vous sortir une recette qui traîne dans mes placards depuis bien longtemps. C'est une recette de **financiers de Cyril Lignac**, une de mes collègues m'avait dit qu'ils étaient super bons et simples à réaliser, alors je les avais fait, mais je vous dis ça, ça doit dater d'il y a 3 ans au moins ! Ils sont en effet délicieux. Pour ma part, j'ai l'habitude de faire des **financiers**, mais je ne me m'embête pas à monter les blancs en neige. Ici ce n'est pas le cas, j'avoue que je suis tentée de refaire la recette sans les blancs montés pour voir s'il y a une réelle différence.

Pour les **anti-Nutella** (j'avoue que ça doit faire au moins 2 ans que je n'en ai pas mangé), il vous suffit d'utiliser la **pâte à tartiner** de votre choix un peu plus saine, ou d'en faire une vous-mêmes c'est encore mieux !



**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 10 min**

**Les ingrédients pour 9 financiers (j'ai utilisé des moules en silicone à empreintes ovales)**

35 g de beurre

25 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

25 g de poudre d'amandes

35 g de sucre glace

2 blancs d'œufs + pincée de sel

De la pâte à tartiner

**Préparation :**

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

2. Faites fondre le beurre dans une casserole pour obtenir un beurre dit "noisette" (beurre fondu qui ne fait quasiment plus de bulles et qui a une couleur noisette). Si vous avez le temps, clarifiez votre

beurre fondu à l'aide d'une passoire fine pour enlever la matière grasse qui aurait brûlée.

3. Mélangez la farine, la levure, la poudre d'amandes et le sucre glace dans le bol de votre batteur, avec la feuille.

4. A part, montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Fouettez lentement au début, puis plus rapidement au fur-et-à-mesure.

5. Ajoutez ensuite les blancs en neige dans les poudres et mélangez délicatement à la maryse.

6. Terminez par mettre le beurre fondu et mélangez à la feuille jusqu'à ce que le beurre soit tout juste incorporé.

7. Procédez au 'montage' de vos financiers : Répartissez dans le fond de chaque moule une bonne cuillère à soupe de pâte à financiers. Ajoutez ensuite l'équivalent d'une petite cuillère à café de Nutella ou d'autre pâte à tartiner, puis recouvrez le tout par un peu de pâte à financiers.

8. Faites cuire une dizaine de minutes vos financiers: ils doivent être légèrement dorés sur le dessus.

Bon appétit !