

Billes de financiers multicolores

C'est parti pour une 2ème recette suite à mon come back ! ;-)
Alors oui, des **financiers**, je vous en ai proposés également il y a quelques mois on est d'accord... Mais ceux-là sont carrément mieux il faut être honnête !

Si vous voulez juste faire des **financiers classiques** et ne pas vous compliquer la vie avec différents parfums, vous pouvez bien évidemment réaliser cette recette dans les moules habituels à financiers, en forme de 'barquette', et réaliser un seul parfum en mettant par exemple sur le dessus de chaque financiers **2 framboises** fraîches ou surgelées selon la saison. Simple, efficace, triple miam miam quoi ! ;-)

En plus, les fêtes de fin d'année commencent à approcher gentiment, donc sachez que cette recette est idéale pour faire des **cadeaux gourmands** ! Au dernier Noël j'avais réalisé ces financiers, également en forme de billes, que j'ai offerts dans des petits sachets à toute ma famille... Si je me souviens bien, j'en avais réalisé 300 avec 4 parfums différents... Ça m'avait occupé un petit moment certes mais c'était bien marrant ! Rassurez-moi, je ne suis pas la seule à sincèrement m'éclater en faisant des financiers pendant 4 heures d'affilée ?



Préparation : 35 min

Repos : 1 heure

Cuisson : 10 min

Ingrédients pour une quarantaine de billes :

Pour la pâte à financiers de base :

145 g de beurre

110 g de sucre en poudre

70 g de poudre d'amandes

70 g de farine T55

4 blancs d'oeufs

De quoi parfumer vos financiers :

Une barquette de framboises

Des éclats de pistaches non salées
Du chocolat noir
Du thé matcha en poudre
Des zestes d'agrumes ou du jus
Des arômes naturels
Des colorants en poudre...



Préparation :

1. Coupez le beurre en morceaux et versez-le dans une petite casserole. Mettez-le sur feu moyen pendant une bonne dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu et qu'il prenne une couleur noisette. Normalement, le beurre est noisette quand il commence tout juste à ne plus faire 'gloop gloop' dans la casserole... Mais attention à ne pas le faire brûler pour autant !
2. Retirez alors immédiatement la casserole du feu et laissez refroidir une dizaine de minutes.
3. Mélangez dans un saladier ou directement dans le bol de votre robot le sucre en poudre avec la poudre d'amandes et la farine.
4. Versez-y ensuite les blancs d'oeufs directement et mélangez à la feuille à vitesse lente.
5. Ajoutez enfin le beurre noisette légèrement refroidi à la préparation et mélangez une dernière fois pour obtenir une pâte homogène.
6. A ce moment là, plusieurs possibilités s'offrent à vous : vous pouvez laisser la pâte nature telle quelle, la laisser reposer une petite heure à température ambiante, puis versez la pâte dans vos moules et ajoutez par dessus l'équivalent d'une barquette de framboises par exemple.

Pour ma part, je divise généralement la pâte en 4 parts égales que je verse dans 4 petits bols pour réaliser plusieurs parfums en même temps :

- Dans le premier bol, je mélange la pâte avec 3 gouttes d'extrait naturel d'amande amère. J'obtiens une pâte 'nature' mais avec un goût d'amande plus prononcé tout simplement.
- Dans le second bol, je verse l'équivalent d'une cuillère à soupe d'éclats de pistaches non salées, 2 gouttes d'arôme naturel de pistache, et une pointe de colorant en poudre vert. Bien évidemment je mélange le tout.
- Dans le troisième bol, j'ajoute 3 gouttes d'arôme naturel citron ou du jus de citron, et une pointe de colorant en poudre jaune. Je mélange également le tout.
- Dans le quatrième bol, parfois je mets une petite cuillère à café de thé matcha en poudre et je mélange. Selon mon humeur, je mets plutôt du chocolat noir préalablement fondu au micro-ondes, et je mélange bien.

Si vous souhaitez mettre plutôt du cacao, je vous conseille de réaliser une recette à part, dans laquelle vous devrez mettre environ 20g de farine en moins par rapport à la recette initiale car le cacao va pas mal assécher la pâte.

Vous pouvez également mettre des pépites de chocolat, de la fleur d'oranger ou des fruits confits... Dans tous les cas, après avoir effectué vos mélanges, laissez reposer la pâte une petite heure à température ambiante.

7. Préchauffez ensuite votre four à 200°C (th.6-7), puis versez la pâte dans vos moules (pour ma part j'utilise des moules en silicone en forme de demi-sphères que j'huile légèrement au préalable au pinceau), et enfournez ces financiers pendant 10 minutes environ (prévoyez plutôt 15 minutes si vous faites des financiers de forme classique en 'barquette').

8. A la sortie du four, attendez une dizaine de minutes avant de démouler vos financiers puis laissez-les refroidir complètement sur une grille avant de les déposer dans des petits sachets transparents pour les offrir à vos amis !