



Mes financiers noix de pécan / érable

Recette pour 10 financiers. Préparation : 10 min. Cuisson : 15 min.

Ingrédients

Beurre : 65 g
Sirop d'érable : 40 g
Noix de pécan décortiquées : 75 g
Sucre glace : 65 g
Farine : 40 g
Blancs d'œufs : 2

Noix de pécan : 10 cerneaux pour le décor

Matériel

un bol
deux grandes jattes
une balance ménagère
une fourchette
un fouet
une plaque d'empreintes à financiers



Réalisation > la préparation

1. Dans la petite jatte, faire fondre le beurre et le sirop d'érable.
2. Mixer les cerneaux de noix de pécan le plus finement possible.
3. Verser la poudre de noix de pécan avec le sucre glace dans la grande jatte, ajouter la farine et bien mélanger le tout.
4. Incorporer aux poudres le mélange beurre - sirop d'érable.
5. Fouetter les blancs d'œufs à la fourchette dans le bol et les ajouter à la pâte précédente.
6. Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°C et poser la plaque à financiers sur une plaque à pâtisserie avant de verser un peu de pâte dans chaque empreinte à financier, pas plus d'un centimètre.

Réalisation > la cuisson des financiers

7. Enfourner la plaque pour 15 à 18 minutes.
- personnellement, j'utilise des empreintes en silicone. Si vous avez des empreintes à financiers en tôle, pensez à prolonger de quelques minutes votre cuisson -
8. Laisser complètement refroidir avant de démouler et déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com