

12 – FINANCIERS AU PAIN DE NINON

INGRÉDIENTS :

30G DE POUDRE DE NOISETTES

90G DE VIEUX PAIN

110G DE BEURRE DEMI SEL

110G DE SUCRE GLACE

200G DE BLANCS D'OEUF

RÉALISER LE BEURRE NOISETTE.

DANS UNE CASSEROLE, FAIRE FONDRE LE BEURRE JUSQU'À CE QU'IL PRENNE UNE COULEUR AMBRÉE ET DÉGAGE UNE ODEUR DE NOISETTE. LE LAISSER TIÉDIR SANS INCORPORER LE PETIT-LAIT QUI SE DÉPOSE AU FOND.

PRÉCHAUFFER VOTRE FOUR À 240°C.

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS DANS UN GRAND BOL : MIXER FINEMENT LE VIEUX PAIN POUR OBTENIR UNE POUDRE.

MÉLANGER LA POUDRE DE PAIN, LA POUDRE DE NOISETTE ET LE SUCRE GLACE.

AJOUTER LES BLANCS D'OEUF NON MONTÉS.

VERSER ENSUITE DOUCEMENT LE BEURRE NOISETTE TIÉDI, EN LAISSANT AU FOND DE LA CASSEROLE LE PETIT-LAIT.

MÉLANGER L'ENSEMBLE AU FOUET JUSQU'À OBTENIR UN APPAREIL HOMOGENÈME.

MOULER.

BEURRER LES MOULES À FINANCIERS.

VERSER L'APPAREIL DANS LES MOULES SANS LES REMPLIR COMPLÈTEMENT.

CUIRE.

ENFOURNER 4 MINUTES À 240°C.

BAISSER ENSUITE LA TEMPÉRATURE À 160°C ET POURSUIVRE LA CUISSON PENDANT 5 À 7 MINUTES SELON LA TAILLE DES MOULES.

LES FINANCIERS DOIVENT ÊTRE JOLIMENT DORÉS ET LÉGÈREMENT SOUPLES AU TOUCHÉ.

SERVIR.

LAISSER REFROIDIR LÉGÈREMENT AVANT DE DÉMOULER DÉLICATEMENT. DÉGUSTER TIÈDE OÙ À TEMPÉRATURE AMBIANTE.

