



Les parfaits financiers de la Maison Stohrer
La recette de Jeffrey Cagnes, chef pâtissier de la Maison Stohrer

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 1 grand financier, 6 financiers individuels ou une quinzaine de mini financiers

Ingrédients

- 100 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 50 g de farine
- 150 g de blancs d'œuf
- 120 g de beurre noisette
- 2 g de vanille

1. Mélanger intimement la poudre d'amande le sucre glace tamisé et la farine.
2. Ajouter les blancs tempérés à la spatule et faire une pâte molle.
3. Verser le beurre noisette en remuant bien à la spatule.
4. Finir en ajoutant la vanille liquide.
5. Garnir au trois-quart des moules beurrés, généralement des moules rectangulaires en fer blanc ou des moules silicones.
6. Cuire à four chaud (220°C) pendant 10 à 12 minutes.
7. Pour les pièces individuelles, on commence à four chaud et on finit dans un four moyen (200°C).
8. Démouler à la sortie du four.