



FINANCIERS AU SUCRE D'ÉRABLE ET A LA FARINE DE SARRASIN



L'appareil à financiers : 115g de beurre doux, 220g de sucre d'érable fin, 75g de poudre d'amande, 80g de farine de sarrasin, 180g de blancs d'œufs, 65g d'huile de canola.

Dans une petite casserole, fondre le beurre à feu moyen/doux et quand il arrête de chanter et qu'il a une bonne odeur de noisette le transvaser rapidement dans un petit bol pour arrêter la cuisson et éviter qu'il ne brûle. Préchauffer le four à 230 ° chaleur tournante. Verser les poudres - sucre, amande, farine, dans la cuve du robot équipé du fouet plat, bien les mélanger. Ajouter les blancs non montés et enfin le beurre noisette puis l'huile de canola. Quand l'appareil est homogène, filmer au contact et laisser reposer au moins 3 heures au réfrigérateur. Mettre l'appareil dans une poche munie d'une douille lisse et remplir aux 2/3 les empreintes. Enfourner pendant 6 minutes. Baisser la température du four à 200 ° et poursuivre la cuisson pendant 6 minutes. Terminer la cuisson four éteint pendant 6 minutes supplémentaires. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille. Ces financiers se conservent une semaine dans une boîte hermétique au frais.