

Financiers au Nutella



Un soir, en rentrant de l'étude, j'ai vu qu'il y avait des gâteaux dans une enveloppe. C'était des petits gâteaux dorés avec du chocolat dedans. J'ai bien cru que c'était des muffins! Ils étaient très appétissants! Maman a dit que je n'avais pas le droit d'en manger parce qu'il n'était pas l'heure et qu'on allait bientôt manger. J'étais très surpris, je n'avais jamais vu des gâteaux comme ça à la maison. Maman m'a alors expliqué que ce n'était pas elle qui les avait faits, mais que c'était une de ses copines. Quand enfin le dessert arriva, j'eus le droit d'en manger un. Je me suis rendu compte que ce n'était pas des muffins, mais des financiers au Nutella. Ces gâteaux étaient tellement bons et faciles à faire, qu'on en a refaits plein.

RECETTE :

130 g de sucre glace

50 g de farine

50 g de poudre d'amandes

1 pincée de levure chimique

4 blancs d'œufs

70 g de beurre +40 g pour les moules

1 pot de Nutella

A l'aide d'un batteur électrique, mélangez le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et la levure. Ajoutez les blancs d'œufs. Ce mélange doit être soigneusement battu (si vous avez la chance de posséder un batteur fixe, son utilisation est vivement conseillée mais un batteur électrique à main peut également faire l'affaire).

Faites fondre le beurre sur feu moyen jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Laissez-le tiédir, puis ajoutez-le à la pâte sans cesser de battre.

Couvrez la pâte d'un film étirable et laissez-la reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C (th6).

Beurrez les moules. Versez un peu de pâte dans chaque moule et ajoutez 1 cuillère à soupe de Nutella (environ 30g) par moule. Recouvrez ensuite du reste de pâte.

Faites cuire 10 à 12 min environ. Surveillez la cuisson: les financiers doivent être bien dorés. Démoulez-les et laissez-les tiédir.

Dégustez-les tièdes ou froids.