

Financiers aux bleuets sauvages et à la noisette

Une recette originale de Fou des foodies

Pour 36 financiers (voir note)

INGRÉDIENTS

½ tasse de beurre demi-sel
 1 tasse de noisettes légèrement grillées et mondées (voir note)
 ½ tasse de farine tout usage non blanchie
 ½ tasse de sucre
 ½ tasse de cassonade tassée
 ½ c. à thé de poudre à pâte
 4 blancs d'œufs
 1 tasse de bleuets sauvages, lavés et bien asséchés

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350 °F. Bien graisser 36 moules à muffins et mettre de côté.

Faire chauffer le beurre dans une petite casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et qu'il mijote. Laisser cuire en remuant de temps à autre jusqu'à ce que les particules au fond de la casserole brunissent et qu'il s'en dégage une délicieuse odeur de noisettes. Retirer du feu immédiatement, verser dans un petit bol et laisser refroidir.

Mettre les noisettes et la farine dans le bol d'un robot culinaire et réduire jusqu'à la consistance d'une poudre grossière. Verser dans un grand bol à mélanger. Ajouter le sucre, la cassonade et la poudre à pâte et bien mélanger au fouet. Ajouter les quatre blancs d'œufs et fouetter jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient bien incorporés et que le mélange soit homogène. Ajouter le beurre noisette et mélanger juste assez pour incorporer. La pâte à financiers peut être conservée au réfrigérateur dans un contenant hermétique jusqu'à deux jours.

Verser une cuillère à table de mélange dans le fond de chacun des moules à muffins. Ajouter environ une cuillère à thé comble de bleuets sauvages sur chacun des financiers. Enfourner et cuire 16 minutes, ou jusqu'à ce que les financiers soient gonflés et légèrement dorés. Laisser refroidir 10 minutes dans les moules, puis démouler délicatement et laisser refroidir complètement sur une grille. Déguster immédiatement, ou conserver dans un contenant hermétique à température pièce jusqu'à trois jours.

Notes :

- Nous avons utilisé des moules à muffins réguliers pour faire nos financiers, puisque c'est le type de moule que l'on trouve le plus communément dans nos cuisines. Un moule à mini-muffins ou un moule fait spécifiquement pour les financiers conviennent, suffit d'ajuster le temps de cuisson en conséquence.
- *Pour monder (ou éplucher) les noisettes* : Les faire griller entières dans un four préchauffé à 350 °F pendant 15 minutes, en mélangeant aux 5 minutes. Quand la peau est craquelée et luisante, retirer du four, transférer les noisettes sur un linge à vaisselle propre et laisser refroidir. Refermer le linge comme un baluchon et frotter énergiquement les noisettes les unes contre les autres pour détacher la peau. Rouvrir le baluchon et pêcher les noisettes épluchées. De petits morceaux de peau y demeureront collés : c'est normal. Conserver les noisettes épluchées dans un contenant hermétique au réfrigérateur.



Photo © Catherine Côté