# Financiers à la pistache

écrit par Karim

Et non, je ne vais pas vous empoisonner, vous pouvez me faire confiance. Le nom de Financier n'est pas apparu tout de suite. Au départ, ces petits gâteaux ovales à base d'amandes étaient préparés par les sœurs de l'ordre des Visitandines à Nancy. Avant la renaissance (avant le XVII siècle pour vous resituer), on se méfiait de tout ce qui était à base d'amandes car le cyanure sentait l'amende amère. Ensuite, après la renaissance, la plupart des pâtisseries aux amandes connurent un vrai succès.

Vers 1890, le pâtissier Lasne remit les visitandines au goût du jour. Comme son magasin était tout près de la Bourse, il eût l'idée de changer la forme ovale de la pâtisserie originelle pour évoquer celle d'un lingot d'or.

Et depuis, les industriels ont inventés toutes sortes de moules et Internet est apparu. En conséquence, les financiers (ceux qui détiennent le pognon !) restent chez eux derrière leurs ordinateurs pour surfer sur le monde de la finance. Pour cette raison, j'ai décidé de mener ma petite révolution et de boycotter la forme du Financier. Plaisanterie à part, vous pouvez utiliser toute sorte de moule pour confectionner ce petite gâteau moelleux qui rivalisent, d'après les critiques culinaires, avec les cupcakes car ils sont parfaits pour le tea time.

Au départ, les Financiers étaient principalement réalisés avec de la poudre d'amande. De nos jours, vous retrouverez toute une déclinaison de recettes très intéressantes et plus gourmandes les unes que les autres. Vous pouvez, par exemple faire :

-> Financiers à la noisette (mes préférés)
-> Financiers à la pistache (c'est le nôtre)
-> Financiers à la framboise et parfum de violette
-> Financiers à la pistache et cœur fondant chocolat
-> Financiers à la pâte à tartiner
-> Financiers à la noix de coco
-> Financiers à l'orange
-> Financiers au citron

N'hésitez surtout pas à imaginer et élaborer le vôtre. Prenez les photos, dirigez-vous à la Poste avec votre colis (il faut bien que je goûte également !), notez les ingrédients et laissez-moi un commentaire. Je me ferai un plaisir de publier votre recette.

En attendant de recevoir vos superbes réalisations, je vous livre la recette du Financier à la pistache. Je trouve personnellement que ce gâteau se conserve pas ou très mal. J'ai essayé la boîte métallique avec du papier absorbant et des morceaux de sucre, mais j'avoue que ce n'est pas terrible. Pour le coup, si vous avez une méthode qui marche vraiment bien, je suis preneur.

A défaut de pouvoir les conserver plusieurs jours et préserver le croustillant et le moelleux, je vous dévoile ma technique. Je les passe 30 secondes au grille-pain et là, c'est une tuerie. Il se forme une petite croûte et le Financier retrouve un tonus incomparable.

Il faut compter environ 30 minutes cuisson comprise pour réaliser ces petits gâteaux.

**Ustensiles nécessaires pour cette recette :**
→ 1 petite casserole (pour le beurre fondu)
→ 1 grand bol pâtissier de taille moyenne
→ 1 fouet
→ Moules à financiers
→ 1 entonnoir à pistons

**Ingrédients pour environ 30 financiers :**

→ 120 gr de blancs d'œuf
→ 50g de maïzena
→ 50 gr de poudre de pistache ou d'amande
→ 70g de pâte de pistaches (maison de préférence)
→ 60 gr de sucre semoule blanc
→ 50 gr de sucre roux (cassonade)
→ 90 gr de beurre doux
→ 5 gouttes d'amande amer

**Etapes de préparation :**

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients

Préchauffer le four à **180°C**.
Dans une petite casserole, faites fondre à feu doux **le beurre** (90g) jusqu'à obtenir à un beurre noisette. Le surveiller de près et ne pas augmenter le feu pour aller plus vite, vous risqueriez de le brûler.
Filtrer (avec un filtre à café par exemple) et réserver dans un verre.

Dans un bol à pâtisserie, fouetter **les blancs œufs** (120g) pendant 1 minute. L'objectif est de faire mousser légèrement les blancs d'œufs.

Ajouter **la maïzena** (50g) **tamisée** en une fois et fouetter énergiquement pour éviter d'avoir des grumeaux.

Ajouter **la poudre d’amande** (50gr) ou de **pistache** (50gr) et mélanger.

Ajouter **5 gouttes d’amande amère** et la **pâte de pistache** (70g), mélanger énergiquement pour bien incorporer la pâte de pistache.

Ajouter **le sucre semoule**(60g) et **le sucre roux** (50g) et mélanger.

Ajouter **le beurre fondu** (90g) tiède et fouetter tout doucement au départ et plus

rapidement par la suite.

A l'aide d'un entonnoir à piston (je l'ai depuis 2 ans et c'est la seconde fois que je l'utilise), verser la préparation dans les cavités des moules à financiers. C'est vraiment très pratique et rapide avec l'entonnoir. Si vous n'en avez pas, utiliser une cuillère.

Pour une version plus gourmande, vous pouvez ajouter des **brisures de pistaches concassées**.

Enfournez à mi-hauteur pour 20mn environ en chaleur tournante. Pendant la cuisson, les financiers gonflent pas mal et retombent légèrement.

Laisser refroidir 5 minutes puis démouler et laisser refroidir de nouveau sur une grille à pâtisserie.

**Informations utiles :**

→ Pour obtenir un croquant, vous pouvez parsemer les financiers de pistaches concassées. Faites-le au dernier moment, juste avant d'enfourner.

→ Concernant la pâte de pistache, je ne saurai trop vous conseiller de la faire maison. Je reviens très vite avec un article dédié à la pâte de pistache … promis. En attendant, vous allez devoir faire avec le sang de Hulk. Je dis cela car vous verrez la couleur des pâtes de pistache industrielles est vraiment surprenante.

→ Vous pouvez choisir de faire 100% de poudre d'amande ou 100% de poudre de pistache. Si votre cœur balance, faites un mix 50%/50%.

→ Si vous êtes un bon élève, vous n'utiliserez que les moules à Financiers. Pour les autres (et moi), n'importe quel moule fait l'affaire. Attention tout de même à ne pas prendre des moules avec des cavités trop grandes. Il ne faut pas trop mettre de préparation. N'oubliez pas que ce sont des petits gâteaux pour le tea time.

→ Les moules en papier jetables et biodégradables spéciale financiers sont très bien et cela fait son plus bel effet.

→ Pour la conservation, je n'ai pas trouvé d'astuce miracle si ce n'est les passer au grille-pain pour le redonner un coup de peps.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …