

Financiers vanillés à la rhubarbe



“ Il pleut! Encore et encore! Les tiges de rhubarbe du jardin sont toutes fines et sous le poids de leur grande feuille mouillée, elles touchent le sol... et pourrissent! Il m’a pris un coup de rage et j’ai tout coupé! Quand je dis tout! C’est tout! J’ai utilisé les plus grosses tiges pour la [confiture](#). Mais que faire avec les fines tiges sachant qu’en les épluchant il ne resterait plus rien! Tant pis, je les ai coupées assez finement et les ai ajoutées dans ces financiers. La recette utilisée est celle de chez Demarle à laquelle j’ai remplacé les 150 g de framboises par 100 g de rhubarbe et le sucre en poudre par du sucre de canne vanillé ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 12 gros financiers) :

- 100 g de [rhubarbe](#) prête à l’emploi
- 150 g [sucre de canne blond vanillé](#)
- 50 g de farine de type T55
- 50 g de poudre d’[amandes](#)
- 4 blancs d’œufs
- 140 g de beurre

Les Étapes :

Coupez les tiges de [rhubarbe](#) en tout petits morceaux. Réservez.

Dans un bol mélangeur, versez le sucre, la poudre d’[amandes](#) et la farine. Mélangez. Ajoutez les blancs d’œufs et battez vigoureusement au fouet. Réservez.

Dans une casserole, faites fondre le beurre coupé en petits cubes. Chauffez à feu modéré jusqu’à ce que le beurre prenne une jolie couleur noisette. Retirez du feu et laissez refroidir quelques minutes.

Versez le beurre chaud sur la préparation aux blancs d’œufs. Mélangez au fouet et laissez reposer 15 minutes.

Répartissez la préparation dans les empreintes d’un moule pour 12 financiers (ici [Flexipan® de Guy Demarle FP 2264](#)) posée sur une plaque en aluminium perforée ([MA 400300](#)).

Répartissez les morceaux de [rhubarbe](#) à la surface de la pâte de chaque empreinte.

Enfournez à chaleur tournante pendant 15 minutes dans le milieu du four préchauffé à 200°C.

Démoulez, posez les financiers sur une grille et laissez refroidir.

Dégustez!

Et Que Dire De Plus ?

- Recette de [confiture de rhubarbe peu sucrée et méthode de stérilisation adaptée](#).
- Avec les 4 jaunes d'œufs, j'ai préparé 4 pâtes brisées que j'ai étalées, roulées et congelées!
- Recette des [financiers à la framboise](#) retrouvée sur le site de Guy Demarle préparée avec du sucre en poudre nature et 150 g de [framboises](#).

© Le Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/financiers-vanilles-a-la-rhubarbe/>
