

**Financiers aux noisettes pralinées de Christophe Felder**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/11/financiers-aux-noisettes-pralinees-p1090210.psd-r-copy.jpg) **Pour 14 financiers**

**Les noisettes pralinées :  
- 100 g de noisettes**  
**- 30 g de sucre**  
**- 20 g d'eau**

Torréfier les noisettes dans une poêle chaude.  
Les frotter dans un torchon pour éliminer le maximum de peaux  
Les hacher grossièrement au couteau.  
Faire un caramel avec l'eau et le sucre  et y rouler les noisettes pour bien les enrober en remuant sur le feu pendant quelques instants..  
Les étaler sur une plaque pour les laisser refroidir.

**Les Financiers :  
- 100 g de beurre**  
**- 45 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 20 g de noisettes en poudre**  
**- 90 g de sucre glace**  
**- 20 g de cassonade**  
**- 35 g de farine**  
**- 100 g de** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blancs-d-oeuf)  
**- 15 g de confiture d'abricot sans morceaux**

**Plaques à  financiers beurrées et farinées si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Suivre la recette de base pour préparer un [**beurre noisette**](https://croquantfondantgourmand.com/preparer-un-beurre-noisette/).  
Le passer à travers une petite passoire dans un bol et le laisser tiédir.  
Tamiser dans un saladier les poudres d'amandes, de noisettes, les sucres et la farine.  
Faire un puits et y verser les blancs d'œufs, le beurre à peine tiède et la confiture d'abricot.  
Mélanger à la spatule.  
Répartir la préparation dans les empreintes.  
Parsemer de noisettes pralinées en en gardant quelques unes pour la décoration.  
Enfourner pour une quinzaine de minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement et décorer du reste des noisettes.  
Les financiers se gardent plusieurs jours dans une boîte métallique.