

FINANCIERS AU CHOCOLAT

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 30 minutes
- **Temps de cuisson** : 12 à 30 minutes selon les moules



Ingrédients pour 20 financiers

- 4 blancs d'œuf
- 200 g de bon chocolat noir
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine
- 80 g de beurre doux
- 80 g de sucre glace
- 20 cl de crème fleurette (crème liquide)
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/4 cuillère à café de sel

Étapes de préparation

Préparer la ganache :

- Faire chauffer la crème dans une petite casserole.
- Casser le chocolat dans un grand saladier puis le recouvrir de la crème bouillante.
- Attendre quelques instants puis remuer jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)

- Casser les blancs d'œufs en les battants au fouet, pour les homogénéiser mais sans les monter.
- Y ajouter les poudres (poudre d'amandes, farine, sucre glace, sel et levure) préalablement mélangées.

Préparer un beurre noisette :

- Faire blondir le beurre sur feu doux jusqu'à qu'il prenne une jolie couleur dorée.
- Le laisser refroidir un peu puis l'incorporer au mélange blanc d'œufs-poudre, avant d'ajouter le tout à la ganache.
- Mélanger délicatement.
- Enfourner à four bien chaud pour 20 à 30 min selon la taille des moules (12 min pour les moules à mini financiers type silicone)
- La cuisson est terminée quand la surface se fendille.

