

FINANCIER AU CHOCOLAT BLANC

Ingrédients :

- Poudre d'amande : 50 g
- Farine : 40 g
- Beurre doux : 25 g
- Chocolat blanc : 75 g
- Arôme alimentaire de chocolat blanc
- Blancs d'œufs : 2
- sucre glace : 25 g
- Levure chimique : une pincée
- Crème liquide : 50 g
- Chocolat blanc pour le décor : 20 g

Préparation :

1. Mélanger d'abord au robot les poudres : amande, sucre glace, farine, et levure.
2. Dans un bol, au four à micro-ondes ou au bain-marie, faire fondre ensemble le beurre, le chocolat blanc et la crème, et bien lisser le tout à la cuillère en bois avant d'incorporer aux poudres.
3. Incorporer cette crème chocolatée aux poudres et ajouter quelques gouttes d'arôme de chocolat blanc si vous le souhaitez.
4. Dans un dernier bol, fouetter vivement à la fourchette les blancs d'œufs et les mélanger délicatement à la pâte à financiers. Préchauffer le four à 175°C.

LA CUISSON:

1. Verser la pâte à financiers au fond des moules à financier, bien taper la plaque pour lisser le tout, et enfourner dès que le four est chaud pour 15 minutes de cuisson.
 2. Attendre que les financiers soient tièdes avant de tenter de les démouler.
 3. Eventuellement, faire fondre 20 g de chocolat blanc pour le décor.
-

FINANCIER AU CHOCOLAT

Préparation: 30 mn

6 personnes:

125 g de poudre d'amandes blanchie
30 g de poudre de cacao
150 g de sucre glace
40 g de farine
125 g de blancs d'œufs
125 g de beurre fondu

1. Dans un robot, mélangez la poudre d'amandes, la poudre de cacao, le sucre glace et la farine
2. Rajoutez les blancs d'œufs en 2 fois.
3. Rajoutez le beurre fondu froid.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Faites cuire 10 à 12 minutes dans un moule en silicone