



## Les mini financiers au chocolat selon *Scally de C'est moi qui l'ai fait.*

Ce qu'il vous faut pour une cinquantaine de pièces:

150g de crème liquide

150g de chocolat très noir (j'ai utilisé du saint Domingue à 74% en teneur en cacao)

40g de farine

60g de sucre glace

40g de poudre d'amande

3 blancs d'œufs

1/2 cuiller à café de levure

1 pincée de sel

Vous commencez comme d'hab par préchauffer le four à 180°.

Vous faites fondre le chocolat au micro onde. Vous faites bouillir la crème et retirez la casserole du feu pour incorporer le chocolat. Dans une autre casserole, vous faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne "noisette" c'est-à-dire quand il commence à colorer et à sentir la noisette. Vous le laissez refroidir (vous pouvez mettre la casserole dehors ou bien dans le "derrière" dans l'eau froide (hahaha!).

Dans un cul de poule, vous mélangez la farine avec la levure, le sucre, le sel et la poudre d'amande. Vous ajoutez les blancs d'œufs et mélangez le tout au fouet. Vous ajoutez le mélange chocolat et fouettez à nouveau.

Vous versez la pâte dans des mini moules et vous enfournez pendant une dizaine de minutes.

<http://moussetic.canalblog.com>

