

Financiers aux pépites de chocolat



Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 115 g de sucre glace
- 60 g de farine
- 60 g de poudre d'amande
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 100 g de pépites de chocolat

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Mettez le beurre dans une casserole et faites le fondre jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur noisette. Retirez-le du feu et réservez de côté.

Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amande et le sucre glace.

Dans un autre saladier; battez légèrement les blancs et la pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient un peu mousseux. Ajoutez-les au mélange précédent et mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Ajoutez le beurre fondu et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Ajoutez ensuite les pépites de chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient bien réparties.

Beurrez et farinez des moules à financiers, versez la préparation aux deux-tiers dans chaque emprunte et faites cuire 10 minutes.

Une fois cuits et bien dorés, laissez-les refroidir sur une grille et dégustez !