

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

FINANCIERS AU CHOCOLAT

125g beurre doux - 150g sucre glace - 15g cacao en poudre non sucré - 15g fécule de pommes de terre - 40g farine - 50g poudre d'amandes - 30g miel acacia - 125g blancs d'oeufs - 1 plaque en silicone de 24 mini tartelettes -

Fondre le beurre jusqu'à coloration noisette. Verser aussitôt dans un saladier, verser le miel et remuer. Dans le robot Kitchenaid muni du fouet mélanger le sucre glace, le cacao, la fécule, la farine et la poudre d'amandes. Verser le beurre au miel. Fouetter. Incorporer les blancs d'oeufs, fouetter jusqu'à un mélange homogène. Verser le tout dans une boîte hermétique et réserver au réfrigérateur.

Le lendemain, préchauffer le four à 180° (th.6). Verser le mélange au cacao dans une poche. Poser la plaque en silicone sur une plaque perforée ou une plaque à pâtisserie. Couper le bout de la poche et mouler un peu de pâte dans chaque mini tartelette. Enfourner et cuire 15 minutes. Laisser refroidir 10 minutes, démouler sur une grille à pâtisserie.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr