

La Cuisine d'Ann'so

<http://cuisinedannso.canalblog.com>

Financiers au chocolat



Ingrédients :

4 blancs d'œuf
200 g de chocolat noir
50 g de poudre d'amandes
50 g de farine
80 g de beurre
80 g de sucre
20 cl de crème liquide
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel



Préparation :

Préparer la ganache : Faire chauffer la crème dans un récipient allant au micro-onde. Casser le chocolat puis le mettre dans 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 mélangeant légèrement à la fourchette sans les monter. Y ajouter la poudre d'amandes, la farine, le sucre, le sel et la levure préalablement mélangées.

Préparer un beurre noisette en faisant 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 blancs d'œufs-poudre, avant d'ajouter le tout à la ganache.

Mélanger délicatement.

Enfourner à four bien chaud pour 15 min environ selon la taille des moules (bien surveiller) : la cuisson est terminée quand la surface se fendille.

<http://cuisinedannso.canalblog.com>