

Financiers au chocolat

Pour 8 financiers.
150 gr de chocolat.
15 cl de crème fraîche.
3 blancs d'œufs.
60 gr de sucre glace
35 gr de farine levante.
60 gr d'amande en poudre.
60 gr de beurre.
Sucre glace.

Hachez le chocolat et versez la crème bouillante.
Préchauffer le four à 180°. Faire fondre le beurre.
Mélanger le sucre glace, la farine levante, la poudre d'amande et ajoutez les blancs d'œufs battus mais sans les faire mousser. Mélanger soigneusement.
Ajouter le beurre et la crème au chocolat.
Verser la pâte dans des moules en silicone.
Poudrer avec du sucre glace.
Cuire 18 minutes environ. Démouler au bout de 5 minutes.



Hachez le chocolat et versez la crème bouillante.



Préchauffer le four à 180°. Faire fondre le beurre. Mélanger le sucre glace, la farine levante,



la poudre d'amande et ajoutez les blancs d'œufs battus mais sans les faire mousser



Mélanger soigneusement.



Ajouter le beurre et la crème au chocolat.



Verser la pâte dans des moules en silicone.
Poudrer avec du sucre glace.



Cuire 18 minutes environ.
Démouler au bout de 5 minutes.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !