

Financiers au chocolat



QUANTITÉ

15 petits financiers



PREPARATION

25 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 55g de beurre
- 25g de farine
- 60g de sucre glace
- 25g de poudre d'amande
- 2 blancs d'œuf
- 100g de chocolat
- des fleurs comestibles (facultatif)



Préchauffez le four à 200°C.

Faites fondre le beurre.

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

Montez les blancs en neige puis incorporez-les délicatement au mélange.

Ajoutez ensuite le beurre et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez la préparation dans des moules à financiers, sur toute la hauteur.

Faites cuire au four pendant 10 minutes à 200°C.

A la sortie du four, démoulez-les délicatement et laissez-les refroidir sur une grille.

Faites fondre votre chocolat au bain-marie.

Trempez vos financiers dans le chocolat fondu et reposez-les sur la grille.

Déposez par-dessus une fleur comestible.

Laissez refroidir jusqu'à ce que le chocolat durcisse.