



## Les financiers dorés au caramel

Recette pour 12 grands financiers. Préparation : 10 min. Cuisson : 15 min.

### Ingrédients

Poudre d'amandes : 40 g  
Farine : 40 g  
Levure chimique : une pincée  
Blancs d'œufs : 3  
Beurre : 40 g  
Chocolat au lait au caramel (Nestlé) : 110 g  
Crème fraîche : 110 g  
Caramel liquide : 50 g  
Poudre d'or pailletée alimentaire  
*Caramels mous : 10 (facultatif)*

### Matériel

une balance ménagère  
2 jattes  
un bol  
un fouet  
une fourchette  
une plaque à grands financiers  
en silicone



### Réalisation > la préparation

1. Mélanger les poudres au fouet dans une jatte : poudre d'amandes, farine et levure.
2. Dans le bol, fouetter à la fourchette les blancs d'œufs pour qu'ils moussent un peu. Les ajouter aux poudres précédentes et mélanger soigneusement au fouet.
3. Dans la dernière jatte, faire fondre le beurre avec le chocolat au caramel, au micro-ondes par exemple. Incorporer ensuite la crème et le caramel liquide puis ajouter le tout à la préparation précédente et bien mélanger.
4. Eventuellement, découper des caramels mous en petites pépites : elles seront à mélanger dans la pâte ou à déposer au fond des empreintes en silicone pour apparaître en surface des financiers une fois cuits et retournés.
5. Préchauffer le four à 175°C.
6. Verser dans chaque empreinte de grand financier un peu de préparation, environ à la moitié de la profondeur, soit à peine plus d'1 cm de hauteur. Procéder ainsi pour toutes les empreintes de la plaque.  
*- un financier se doit d'être très plat, il ne faut donc pas remplir les empreintes à ras bord ! -*
7. Enfourner pour 15 minutes.
8. Laisser refroidir avant de démouler.
9. Napper de poudre d'or alimentaire au doigt pour les transformer en lingots d'or !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)