



Mes financiers au chocolat blanc

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

Ingrédients

Poudre d'amandes : 50 g
Sucre glace : 25 g
Farine : 40 g
Levure chimique : une pincée
Beurre doux : 25 g
Chocolat ivoire Valrhona : 75 g
Crème liquide : 50 g
Arôme alimentaire de chocolat blanc
Blancs d'oeufs : 2

Chocolat ivoire pour le décor : 20 g

Matériel

une plaque d'empreintes à financiers
une balance ménagère
une plaque à pâtisserie
un batteur sur socle avec feuille



Réalisation

1. Mélanger au robot les poudres : amande, sucre glace, farine, et levure.
2. Dans un bol, au four à micro-ondes ou au bain-marie, faire fondre ensemble le beurre, le chocolat ivoire et la crème, et bien lisser le tout à la cuillère en bois avant d'incorporer aux poudres.
3. Incorporer cette crème chocolatée aux poudres et ajouter quelques gouttes d'arôme de chocolat blanc si vous le souhaitez.
4. Dans un dernier bol, fouetter vivement à la fourchette les blancs d'oeufs et les mélanger délicatement à la pâte à financiers. Préchauffer le four à 175°C.

Cuisson

5. Verser la pâte à financiers au fond des empreintes, bien taper la plaque pour lisser le tout, et enfourner dès que le four est chaud pour 15 minutes de cuisson.
6. Attendre que les financiers soient tièdes avant de tenter de les démouler.
7. Eventuellement, faire fondre 20 g de chocolat ivoire pour le décor.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com