

FINANCIERS au CHOCOLAT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Biscuits : 20 environ

Préparation : 15 min / Cuisson : 15 min

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

• 150 g de chocolat noir • 150 g de crème liquide légère • 55 g de sucre glace • 60 g de beurre • 40 g de farine • 40 g d'amandes en poudre • 1/2 càc de levure chimique • 4 blancs d'œufs • 1 càs de vanille liquide

RÉALISATION

Porter la crème à ébullition. Hors du feu, ajouter le chocolat cassé en morceaux, couvrir 5 minutes, puis mélanger au fouet afin d'obtenir une crème bien lisse. Ajouter la vanille liquide. Réserver.

Mélanger la farine, le sucre glace, les amandes et la levure.

Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il blondisse et prenne une couleur noisette (attention tout de même à ne pas le laisser brûler).

Préchauffer le four à 170°C.

Battre légèrement les blancs d'œufs à la fourchette sans les monter (les faire à peine mousser). Incorporer le mélange farine/amandes/sucre. Ajouter le beurre (en évitant de verser le dépôt brun s'il y en a un), et mélanger.

Incorporer la ganache chocolat.

Remplir des moules individuels et enfourner pour 13 à 15 minutes (il vaut mieux les sous cuire que les trop cuire). Laisser refroidir puis démouler délicatement.