



Financiers au praliné

Ingredients

Financiers

100g de beurre
40g de farine
90g de blancs d'oeuf
75g de sucre glace
85g de poudre de noisettes

Coques

70g de chocolat au lait
5cuillères à café de praliné noisettes

Financiers

- Pour 5 gros financiers -

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Mettre les blancs d'oeufs dans un saladier et les détendre un peu à l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine, la poudre de noisettes, le sucre glace et bien mélanger.

Puis y verser le beurre noisette et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Remplir le moule avec la pâte obtenue

Enfourner environ 25 minutes

Laisser refroidir

Coque

Faire fondre le chocolat au bain marie

A l'aide d'un pinceau, garnir l'intérieur du moule et repositionner les financiers

Laisser prendre au frais 2h ou 20 minutes au congélateur

Démouler et verser 1 cuillère à café de praliné noisette sur chaque financier