

# les recettes d'Alice

## Financiers au chocolat



20 pièces



Traditionnel



Plat annuel



Economique



10 minutes



10 minutes



facile

### Ingrédients

3 blancs d'oeufs  
30 gr d'amandes effilées  
50 gr de chocolat noir  
100 gr de beurre  
130 gr de sucre glace

1 c à c de miel  
40 gr de farine  
1 c à s de crème épaisse  
40 gr de poudre de noisette

### Matériel nécessaire

Moule à financiers en silicone

### Préparation et réalisation

- 1- Faire chauffer le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il prenne la couleur noisette. Laisser tiédir.
- 2- Faire fondre au bain-marie le chocolat.
- 3- Batta légèrement les blancs et ajouter 100 gr de sucre glace, la farine, la poudre de noisette, le miel, le chocolat, la crème puis le beurre tiède et remuer au fouet pour lisser le tout.
- 4- Répartir dans les moules et parsemer d'amandes et enfourner 10 à 180°.

### Conseils et astuces

A la sortie du four saupoudrer le reste de sucre glace.

Alice Délice

