Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cakes financiers au chocolat

Ingrédients

155 g de sucre, 100 g de poudre d'amandes, 35 g de farine, 10g de cacao, 5 oeufs, 90 g de beurre , 50g de chocolat en pépites, 1 moule à financiers,

Préparation

Peser et préparer tous les ingrédients.
Préchauffer le four à 180°C.
Faire tiédir le beurre à feu doux.
Mélanger le sucre, la farine et la poudre d'amandes.
Clarifier les oeufs (séparer les jaunes des blancs). Ajouter progressivement les blancs d'oeufs au mélange, en mélangeant à l'aide d'un fouet, poursuivre l'opération avec le beurre sans émulsionner la pâte.
Pocher dans les différents moules préalablement graissés (si besoin).
Insérer une pépite de chocolat au centre du financier et enfourner jusqu'à ce que les financiers soient bien dorés et que la lame d'un couteau en ressorte sèche (+/- 10 minutes).

Commentaires

100 g de poudre d'amande, 100 g de sucre ou... 200 g de tant-pour-tant!

Notes :