



## 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