

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 -

Prchauffer le four 170C

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

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

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

Puis y verser le beurre noisette et mlangerjusqu' obtention d'une prparation homogne.

Remplir le moule avec la pte obtenue

Enfourner environ 25 minutes

Laisser refroidir

Coque

Faire fondre le chocolat au bain marie

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

Laisser prendre au frais 2h ou 20 minutes au conglateur

Dmouler et verser 1 cuillre caf de pralin noisette sur chaque financier

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr