



FINANCIER CHOCO-PRALINÉ

Pour 14 pièces

Temps de préparation : 15 min

Cuisson : 12-15 min

Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

80g de margarine

125g de poudre d'amande

60g de sucre

30g de farine

4 blancs d'œufs

100g de chocolat noir fondu

Une pincée de fleur de sel

Quelques éclats de fève de cacao ou de noisettes

70g de pralin en poudre (noisettes et amandes caramélisées et réduites en poudre)



RÉALISATION

Préchauffez le four à 180C.

Faites fondre la margarine à feu moyen dans une casserole. Sortez du feu et laissez tiédir.

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, le sucre et la farine tamisée. Ajoutez-y les blancs d'œufs et mélangez.

Ajoutez-y ensuite la margarine fondu et mélangez de nouveau.

Incorporez finalement le chocolat fondu le sel et le pralin puis mettez la préparation dans des moules à financier préalablement huilés.

Saupoudrez de quelques éclats de fève de cacao ou de noisettes grillées.

Enfournez pour 12-15 min, c'est-à-dire jusqu'à ce que la surface des financiers soit prise.

Bon appétit !