

Financiers chocolat & cacahuète

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 160g de chocolat noir (Caraïbes 66% pour moi)
- 120g de poudre d'amande
- 50g de farine
- 100g de sucre glace
- 150g de blancs d'œufs
- 75g de crème liquide
- 50g de beurre de cacahuète (je l'ai fait moi-même, il suffit de torréfier légèrement les cacahuètes puis de les mixer suffisamment longtemps pour obtenir une crème)

Préparation

1. Aujourd'hui je vous propose une idée de goûter bien régressive, des financiers au chocolat garnis de beurre de cacahuète et de ganache chocolat-cacahuète.
2. Super rapides à préparer, ils le seront tout autant à dévorer ;-) Si vous voulez accentuer encore le goût de cacahuète, vous pouvez même remplacer la poudre d'amande par de la poudre de cacahuète, ou encore remplacer le chocolat noir par du chocolat au lait pour une recette encore plus gourmande !
3. Faites fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-onde), en veillant à ne pas le faire surchauffer.
4. Mélangez les poudres : sucre glace, farine et poudre d'amande, puis ajoutez les blancs d'œufs.
5. Incorporez ensuite le beurre refroidi, puis le chocolat fondu.
6. Quand la pâte est bien homogène, versez-la dans les moules puis faites cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
7. Faites fondre le chocolat au bain-marie et faites chauffer la crème liquide.
8. Versez la crème chaude en trois fois sur le chocolat pour obtenir une ganache lisse et brillante.
9. Ajoutez ensuite le beurre de cacahuète.
10. Finitions : QS de beurre de cacahuète.
11. Mettez un peu de beurre de cacahuète au fond de cavités des financiers, puis recouvrez avec de la ganache.
12. Régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com