

Financiers amande, chocolat & caramel beurre salé

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 110g de sucre en poudre
- 45g de beurre demi-sel
- 200g de crème liquide
- 150g de blancs d'œufs
- 170g de sucre glace
- 100g de poudre d'amande
- 50g de farine
- 60g de vermicelles en chocolat (à défaut, des pépites de chocolat ou du chocolat haché)

Préparation

1. Après les versions chocolat noir, citron et cacahuète, voilà de nouveau des financiers, cette fois-ci à l'amande et garnis d'un caramel beurre salé maison.
2. Vous pouvez donc réduire les quantités, mais ce caramel se conserve bien dans un pot fermé au réfrigérateur, et il se mange très bien avec des crêpes, gaufres ou tout simplement un yaourt.
3. Préparez un caramel à sec avec le sucre.
4. En parallèle, portez la crème à ébullition.
5. Quand le caramel a une belle couleur, ajoutez petit à petit le beurre coupé en petits morceaux en remuant bien.
6. Versez ensuite la crème liquide petit à petit en fouettant bien et en faisant attention aux éclaboussures.
7. Continuez à faire cuire votre caramel environ 5 à 10 minutes.
8. Versez dans un bol ou un pot et laissez refroidir.
9. Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne « noisette » (retirez-le du feu quand il arrête de crépiter et qu'il a une couleur dorée).
10. Laissez-le refroidir.
11. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et la poudre d'amande, puis ajoutez le sel et la farine.
12. Incorporez ensuite les vermicelles en chocolat puis le beurre refroidi (s'il est trop chaud, il fera fondre le chocolat donc attention !
13.).
14. Remplir les moules à mini savarins ou kouglofs aux 3/4 puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
15. Quand les financiers sont cuits et un peu refroidis, démoulez-les et laissez-les refroidir complètement avant de les garnir de caramel.
16. Laissez le caramel prendre à température ambiante quelques heures, ou bien placez les tigrés au réfrigérateur si vous êtes pressés !