

Financiers cœur praliné



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

pour 15 financiers :

- 75 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre
- 30 g de farine
- 4 blancs d'oeuf
- 50 g de beurre

Pour le cœur praliné :

- 100 g de chocolat à dessert pralinoise
- 50 ml de crème liquide
- 8 g de beurre
- 30 g de pralin



✓ Préparation :

Préparez le cœur praliné : Versez la crème dans une casserole et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez le chocolat cassé en morceaux.

Fouettez jusqu'à obtention d'une crème lisse. Incorporez le beurre et le pralin. Laissez tiédir, puis réservez au frais pendant 2 heures.

Préchauffer le four à 180°C.

Faites fondre le beurre au micro-onde à faible puissance ou dans une casserole à feu moyen. Laissez-le ensuite refroidir.

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, le sucre et la farine. Battez les blancs d'œufs à la main, à l'aide d'un fouet, sans les monter en neige. Ajoutez-les ensuite au mélange sec. Ajoutez enfin le beurre et mélangez une dernière fois.

Dans des petits moules en silicone, versez un petit peu de pâte. Formez des petits boudins avec la ganache au praliné et déposez-les dans les moules. Recouvrez avec le reste de pâte.

Enfournez pour une douzaine de minutes à 180°C.

www.audalacuisine.com