

FINANCIERS CHOCOLAT COEUR FONDANT A LA FRANGIPANE . sans gluten .

pour 6 muffins



Pour les financiers au chocolat

85gr de poudre d'amandes
65gr de sucre glace
5gr de Maïzena
5gr de cacao amer
4 blancs d'oeufs
35gr de crème liquide entière
25gr de chocolat noir

Pour le coeur à la frangipane (où crème d'amandes)

Un reste de crème frangipane

où

1 oeuf
80 gr d'amande en poudre
80 gr de sucre
½ c.c. d'extrait d'amandes amères

Pour les financiers au chocolat

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, la Maïzena et la poudre de cacao amer. Ajouter les blancs d'oeufs et la crème liquide. Mélanger.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (1min à 500 W., remuer avec une maryse. Remettre 30s. à 500 W., remuer à nouveau. Répéter l'opération jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu). Incorporer le chocolat fondu au mélange précédent et mélanger pour obtenir une pâte homogène (celle-ci est relativement liquide).

Placer au frigo pour 2h minimum.

Pour le coeur à la frangipane

Lors de la préparation de la galette, j'ai l'habitude de garder le «surplus» (volontaire!!!) de crème frangipane en le congelant. Pour cela, je réparti la crème frangipane dans un moule en silicone avec des formes de demi-sphères (diam. 3cm) puis je congèle l'ensemble. Des bacs à glaçons en plastique souples conviendront tout à fait.

Si vous n'avez pas de «restes» de crème frangipane, vous pouvez réaliser une crème d'amandes en mélangeant l'oeuf, la poudre d'amande, le sucre et l'extrait d'amandes amères.

Préchauffer le four à 160° - chaleur tournante.

Beurrer et fariner des moules à muffins (ou mieux, utiliser des moules en silicone). Répartir la pâte dans les empreintes. Démouler les coeurs à la crème frangipane et placer une demi-sphère au centre de chaque financier. Appuyer légèrement sur les coeurs pour les enfoncer.

Faire cuire 20min. Sortir les financiers puis les laisser complètement refroidir. Démouler. A conserver au frigo dans une boîte en métal.

*** Les financiers au chocolat seuls sont déjà un pur délice ***