



Financiers au chocolat de JP Hévin

180 g de chocolat amer en morceaux
55 g de sucre glace
60 g de margarine
40 g de farine
40 g de poudre d'amandes
1/2 c à café de levure chimique
150 g de crème liquide
110 g de blancs d'oeufs

Porter la crème à ébullition sans cesser de remuer.

La verser sur le chocolat, remuer délicatement jusqu'à obtention d'une ganache lisse et brillante.

Dans un récipient mélanger le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et la levure. Faire fondre la margarine sur feu doux et le laisser blondir jusqu'à ce qu'il devienne noisette.

Le verser ensuite dans un autre récipient de manière à le refroidir et à stopper la cuisson.

Fouetter les blancs d'oeufs sans les monter, juste pour les casser puis les incorporer délicatement au mélange farine-poudre d'amandes.

Ajouter le beurre fondu en mélangeant doucement.

Incorporer cette préparation à la ganache, en mélangeant toujours soigneusement.

Graisser des petits moules et les remplir de la préparation.

Les mettre au four préchauffé à 180 (th 6) pendant 20 à 30 mn.

Laisser les madeleines refroidir 5 mn avant de les démouler.

Beaucoup de vaisselles pour les préparer mais elles en valent vraiment la peine