



## Les financiers au chocolat et Kinder

Recette pour 10 grands financiers. Préparation : 10 min. Cuisson : 15 min.

### Ingrédients

Poudre d'amandes : 25 g  
Farine : 25 g  
Sucre glace : 25 g  
Levure chimique : une pincée  
Blancs d'œufs : 2  
Beurre : 25 g  
Chocolat noir : 75 g  
Crème fraîche : 75 g  
Barres de Kinder : 10

### Matériel

une balance ménagère  
4 jattes  
un fouet  
une fourchette  
une plaque à grands financiers  
en silicone



### Réalisation > la préparation

1. Mélanger les poudres au fouet dans une jatte : poudre d'amandes, farine, sucre glace et levure.
2. Dans une autre jatte, fouetter à la fourchette les blancs d'œufs pour qu'ils moussent un peu. Les ajouter aux poudres précédentes et mélanger soigneusement au fouet.
3. Dans une troisième jatte, faire fondre le beurre, au micro-ondes par exemple. L'ajouter à la préparation précédente et bien mélanger.
4. Dans une dernière jatte, faire fondre le chocolat noir et la crème, toujours éventuellement au micro-ondes. Ajouter cette crème au chocolat à la préparation et bien lisser le tout au fouet.
5. Préchauffer le four à 175°C.
6. Déposer une barre de Kinder au fond de chaque empreinte de grand financier, et napper d'un peu de préparation au chocolat, juste au niveau de la barre de Kinder. Procéder ainsi pour les 10 empreintes de la plaque.  
*- un financier se doit d'être très plat, il ne faut donc pas couvrir la barre de Kinder plus que nécessaire -*
7. Enfourner pour 15 minutes.
8. Laisser refroidir avant de démouler.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)