

FINANCIERS CHOCOLAT BLANC, MAÏS ET FEVE TONKA

Pour une quinzaine de financiers

Préparation : 10 min

Cuisson : 15-20 min



200 g de pâte de chocolat blanc (soit 50 g de chocolat blanc + 50 g de beurre + 100 g de lait concentré sucré)

70 g de poudre d'amandes

25 g de farine de maïs

30 g de sucre blond de canne

3 blancs d'œufs

1 pincée de sel

un peu de fève Tonka râpée

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Mélanger la farine de maïs, la poudre d'amandes et le sucre dans un bol.
- 3 Ajouter la pâte de chocolat blanc liquéfiée à feu très doux. Bien mélanger
- 4 Dans un autre bol, battre légèrement les blancs d'œuf avec la pincée de sel.
- 5 Ajouter les blancs au mélange précédent, mélanger.
- 6 Ajouter un peu de fève Tonka et re-mélanger pour bien homogénéiser.
- 7 Répartir l'appareil dans des petits moules (ici en silicone).
- 8 Faire cuire 15 à 20 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 9 Laisser refroidir sur une grille et déguster tiède ... pour qu'ils soient fondants et croustillants.