

Financiers tigrés cœur chocolat

Préparation **20 mn**

Cuisson **15 mn**

Temps Total **35 mn**



Ingrédients / pour 8 personnes

Financiers

- Beurre noisette : 120 g
- Sucre : 145 g
- Poudre d'amande : 75 g
- Blanc d'oeuf : 115 g
- Farine : 58 g
- Vermicelles au chocolat : 45 g

Ganache au chocolat

- Crème liquide : 85 g
- Chocolat : 70 g
- Beurre doux : 10 g

PRÉPARATION

1 Préchauffez le four à 170°C. Réalisez un beurre noisette et laissez-le refroidir. Mélangez ensemble le sucre et la poudre d'amande puis ajoutez les blancs d'œufs et mélangez à nouveau. Ajoutez ensuite la farine puis progressivement le beurre noisette refroidi jusqu'à ce que l'appareil soit lisse et homogène. Incorporez enfin les vermicelles au chocolat et remuez bien.

2 Versez la pâte dans les empreintes d'un moule à mini-savarins (préalablement beurrées s'il s'agit d'un moule en métal). Enfournez pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que l'ensemble soit légèrement doré. Démoulez délicatement les financiers et laissez-les refroidir sur une grille.

3 Lorsque les financiers ont refroidi, préparez la ganache chocolat : Versez la crème liquide dans une casserole et portez à ébullition sur feux moyen.

4 Pendant que la crème chauffe, coupez le chocolat en petits morceaux et placez-le dans un récipient. Lorsque la crème est bouillante, versez-la sur le chocolat et laissez reposer environ une minute. Mélangez délicatement avec une spatule en partant du centre de votre récipient. Incorporez maintenant le beurre coupé en morceaux et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une ganache lisse et brillante.

Pour finir

Remplir immédiatement le cœur des financiers de ganache chocolat.

Réfrigérez au moins une heure afin que la ganache durcisse.