



# Financier Chocolat

Beurre	250 gr
Sucre semoule	300 gr
Poudre d'amande	150 gr
Farine	100 gr
Blancs d'œuf	270 gr
Miel liquide	25 gr
Chocolat fondu	160 gr

- Faire bouillir le beurre et le laisser retomber.
- Au batteur avec la feuille mélanger le sucre, la poudre d'amande, la farine, le miel puis ajouter la moitié des blancs crus et la moitié du beurre. Mélanger puis ajouter le reste des blancs et le reste du beurre.
- Ajouter le chocolat fondu.
- Mettre la pâte au frais jusqu'au lendemain.
- Sortir la pâte et la laisser revenir à température puis dresser à l'aide d'une poche dans des moules flexipan à muffins de 8 cm de diamètre. Remplir au 2/3 et cuire à 145°C 30 à 40 minutes.
- Si vous faites cuire dans des moules à mini financiers cuire à 160°C 10 minutes.

Bonne dégustation