



FINANCIERS pralinés

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients : pour 20 financiers

- 65g de pralin
- 2 blancs d'œufs
- 100g de sucre glace
- 60g de beurre
- 20g de farine

Matériel : 1 moule à financiers.

PREPARATION

Préchauffer le four à 220°C.

1 - Mélanger le sucre, la farine et 60g de pralin.

2 - Incorporer ensuite les blancs d'œufs préalablement détendus à la fourchette (*légèrement fouettés avec une fourchette*).

3 - Dans une casserole, faire fondre le beurre sur feu doux jusqu'à ce qu'il mousse et arrive à une coloration dorée. Ajouter ce « beurre noisette » à la préparation précédente.

4 - Répartir la préparation à ras bord, dans une plaque spéciale « financiers » préalablement huilée.

CUISSON

Enfourner 5 mn à 220°C / puis baisser à 200°C, parsemer les financiers du pralin restant et poursuivre la cuisson encore 10 mn.

Laisser refroidir avant de démouler.