Petit train de financiers

by Les Enfants Cuisinent

PASTRY SHOW JUNIOR

Ingrédients

Pour les financiers :

- 5 blancs d'œufs (150g)
- 250g sucre glace
- 170g beurre doux
- 140g poudre amande
- 60g farine

Pour le petit train :

- 200g de chocolat noir
- 200g de chocolat au lait
- 200g de chocolat blanc
- Des rouleaux de réglisse
- Des décors en sucre de votre choix

Le matériel

- Petite casserole
- Moule à Financiers anti-adhésif
- 1 calotte
- 1 spatule exo

Étapes

1. Mettez votre four à 240°C (thermostat : 8)
2. Mettez le beurre à fondre jusqu'à la couleur noisette, pendant ce temps-là mélangez sucre, poudre d'amandes, et farine.
3. Ajoutez les 5 blancs crus, mélangez bien puis ajoutez le beurre noisette chaud.
4. Remplissez les moules (anti-adhésifs) à mi-hauteur.
5. Mettez au four à 240°C pendant 5 min.
6. Puis baissez la température du four à 200° C (thermostat 6) pendant 5 min.
7. Démoulez les financiers chauds.

À vos tabliers les p'tits chefs !

SALON DU CHOCOLAT
MONDIAL DU CHOCOLAT & DU CACAO