



Mini financiers aux pépites de chocolat, caramel de Champomy

Un **biscuit moelleux** à l'**amande** et aux **pépites de chocolat**, à **tremper dans un caramel au Champomy**.

LES INGRÉDIENTS

Pour **30** pièces

Pour **le(s) biscuit(s)**

Farine de blé : 43 g

Sucre glace : 150 g

Poudre d'amande : 68.5 g

Beurre doux : 128.5 g

Blanc(s) d'œuf : 4.5 **pièce(s)**

Pépité(s) de chocolat noir : 68.5 g

Pour **la sauce**

Sucre en poudre : 128.5 g

Champomy : 8.5 cl

Fleur de sel : 1 g

1. POUR LES BISCUITS

réchauffer le four à 180 °C (th. 6).

A l'aide d'un fouet, mélanger la poudre d'amande, la farine, le sucre glace et les blancs d'œufs.



Faire **chauffer** le **beurre** à **feu doux** jusqu'à obtenir une **coloration** **noisette**, puis le **laisser refroidir** à **température ambiante** pendant **10 min**.

Ajouter le **beurre** à la **pâte**, puis **laisser refroidir** le **tout**. **Ajouter ensuite** les **pépites** de **chocolat**.

Couler la **préparation** dans de **petits moules rectangulaires**, puis **enfournier** pendant **15 à 20 min**.

Laisser refroidir **10 min** **avant de démouler** les **financiers**.

2. POUR LA SAUCE

Verser le **sucré** dans une **poêle** et le **caraméliser** à **feu vif**. **Lorsqu'il a** une **belle couleur rousse** et **homogène**, **ajouter** la **fleur de sel**, puis **verser progressivement** le **Champomy**.

Réserver. **Servir les financiers accompagnés de la sauce**.

