 **Financiers au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/03/Financiers-au-chocolat-DSCN3375.jpg) **Pour 11 petits financiers**

**- 150 g de** [**chocolat noir**](http://recettes.de/chocolat)  
**- 150 g de crème liquide**  
**- 60 g de beurre**  
**- 60 g de sucre glace**  
**- 60 g de poudre d'**[**amande**](http://recettes.de/amande)  
**- 35 g de farine**  
**- ½ càc de levure chimique**  
**- 3** [**blancs d'œufs**](http://recettes.de/blancs-d-oeufs)  
**- 11 amandes mondées**

**Empreintes à muffins beurrés si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat en morceaux.  
Attendre quelques secondes et mélanger pour obtenir une crème lisse.  
Faire fondre le beurre sans le faire trop chauffer.  
Battre légèrement les blancs d'œufs à la fourchette sans les faire mousser.  
Mélanger dans un saladier le sucre, la farine, la poudre d'amande et la levure.  
Ajouter les blancs d'œufs et mélanger.  
Incorporer le beurre tiède et mélanger.  
Ajouter enfin le chocolat fondu et mélanger l'ensemble pour obtenir une pâte homogène.  
Répartir la préparation dans les empreintes.  
Disposer sur chaque financier une amande coupée en lamelles.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.  
Pour moi, le démoulage s'est annoncé difficile, alors j'ai mis les plaques pendant quelques minutes au congélateur, le temps que les gâteaux durcissent et je les ai démoulés ensuite.