

**Cakes financiers chocolat de Christophe Felder**

[Une image contenant Snack, nourriture, Cuisine, amuse-gueules

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/04/cakes-financiers-chocolat-de-christophe-felder-p1100557.jpg-r-copy.jpg)**Pour 18 cakes  
La garniture et la cuisson :  
- 15 g de pistaches**  
**- 15 g d'amandes effilées**  
**- 50 g de noisettes mondées**

Concasser grossièrement les noisettes et les pistaches

**La Pâte :  
- 150 g de beurre doux**  
**- 160 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 65 % de cacao**  
**- 120 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 100 g de sucre glace**  
**- 50 g de farine**  
**- 5** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)

**Empreintes à mini-cakes ou à financiers beurrés  
Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
Faire chauffer le beurre pour préparer un beurre noisette comme dans la [**recette**](https://croquantfondantgourmand.com/preparer-un-beurre-noisette/). Filtrer et laisser tiédir.  
Faire fondre le chocolat (pour moi par petites séquences au Micro-ondes).  
Mélanger et laisser tiédir.  
Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine.  
Ajouter les blancs d'œufs en mélangeant à la spatule.  
Verser le beurre tiède et mélanger.  
Incorporer enfin le chocolat à peine tiède et bien mélanger.   
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Répartir sur le dessus des financiers, pistaches, noisettes et amandes effilées. Enfourner pour 15 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler délicatement.  
Laisser refroidir sur une grille.