

Financiers de Noël

Pour 12 financiers

75g de beurre

25g de farine

1 pincée de levure chimique

60g de poudre d'amande

50g de sucre glace

70g de chocolat noir à 70% de cacao

80g de blancs d'œufs

1 cuil à café de poudre de cannelle

1 cuil à café de miel

12 écorces d'orange confites

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre avec le chocolat.

Mélangez la farine, la poudre d'amande, la levure, la poudre de cannelle et le sucre glace. Incorporez le blanc d'œuf puis le mélange beurre chocolat tiède.

Versez la pâte dans des moules à mini cakes ou à financiers. Déposez une écorce d'orange sur chaque financier.

Faites chauffer le miel pour le liquéfier puis répartissez-le sur les financiers.

Enfournez 180°C pendant 15 minutes.