



RECETTE
de Tigrés
au chocolat

B E R N A R D
Bonbons & Pâtisseries
E T L É O N



RECETTE

de Tigrés au chocolat

Les ingrédients :

Pour l'appareil à financier :

- 100gr de beurre
- 100gr de blanc d'œuf
- 35gr de farine
- 350gr de poudre d'amande
- 150gr de sucre glace
- 25gr de pépite de chocolat

Pour la ganache au chocolat :

- 100gr de crème
- 80gr de chocolat
- 10gr de beurre

La recette :

Pour l'appareil à financier :

Faire fondre le beurre, puis réserver.

Mélanger à l'aide d'un fouet, la farine, la poudre d'amande et le sucre glace.

Ajouter les blancs d'œufs, puis ajouter le beurre.

Ajouter les pépites.

Déposer dans les moules à l'aide d'une cuillère.

Mettre au four 20 min à 170 degrés.

Pour la ganache au chocolat :

Faire bouillir la crème et mettre en deux fois dans le chocolat.

Ajouter le beurre, et bien mélanger jusqu'à avoir un appareil bien homogène.

Déposer la ganache au centre des financiers.

Laisser refroidir vos tigrés 2h au réfrigérateur.

Bon appétit les petits chefs !