

Financier, yaourt coco avoine, amande et beurre de peanut, sauce au chocolat

Recette pour 4

Description

Une recette simple et efficace, qui sera ravir tous vos invités.

L'astuce du chef

Le beurre de soya peut être remplacé par une margarine.

Le yaourt coco avoine, par un yaourt végétal.

La farine sans gluten, par une farine de riz, châtaigne ou autres.

Ingrédients

Financier

- 100 Gr Beurre de soya
- 50 Gr Farine sans gluten
- 150 Gr Sucre glacé
- 100 Gr Poudre d'amande
- 120 Gr Yaourt lait coco avoine
- 2 Cuil. à soupe Beurre de noisette

Sauce chocolat

- 200 Ml Eau
- 100 Gr Sucre
- 50 Gr Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **5 mins**

Mise en place

Tamisez la farine et le sucre glace, opération très importante qui vous permettra d'avoir un mélange bien lisse.

Faire fondre au micro onde ou dans une casserole le beurre.

Beurrez et peut être fariner les moules si ils ne sont pas ressort.

Financier

Dans un bol, réunissez les ingrédients sec (farine, sucre glace, poudre d'amande), ajoutez-y le yaourt, foutez délicatement.

Ajoutez ensuite le beurre de soya fondu, mélangez et ensuite le beurre de peanut, mélangez à nouveau.

Versez dans les moules de votre choix, comptez environ 12 à 15 minutes de cuisson pour des individuels.

Sauce chocolat

Portez à ébullition dans une casserole l'eau et le sucre, ajoutez ensuite la poudre de cacao, fouettez régulièrement, laissez bouillir quelques secondes.

Plus le temps de cuisson sera prolongé., plus la sauce va s'épaissir.

Finitions

Déposez le financier dans une assiette à dessert, nappez légèrement de sauce chocolat. vous pouvez parsemer de cacahuètes caramélisées si vous le souhaitez.

Bon appétit!