

Financier chocolat

Il faut :

Financier chocolat :

- 100 g de poudre d'amande
- 50 g de farine de gruau
- 200 g de sucre semoule
- 20 g de miel d'acacia
- 20g de caca en poudre
- 170 g de beurre
- 180 g de blanc d'œufs tempéré (6 œufs)

Nappage chocolat :

- 100 g de chocolat noir à 75%
- 250 g de pâte à glacer (à défaut, crème fraîche et un peu de beurre)

Ganache vanille :

- 100 g de crème liquide
- 100 g de chocolat blanc
- 1 gousse de vanille

Noix de pécan :

- 1 noix par gâteau
- 70 g de miel

Financier chocolat :



- 1) Tamiser la poudre d'amande, la farine, le cacao et le sucre.
Fondre le beurre pour obtenir du beurre noisette et ajouter le miel.
- 2) Incorporer au fur et à mesure les blancs
A l'ensemble des ingrédients tamisés à l'aide d'une spatule ou d'un batteur. Ajouter le beurre fondu et miel et laisser reposer au frais 6 heures.
- 3) Pocher à l'aide d'une poche à douille le financier dans des petits moules à savarin beurrés s'ils ne sont pas en silicone. Cuire à 170° environ 40 minutes.

Nappage chocolat :

Fondre les ingrédients ensemble au bain marie . Tremper les financiers dans le mélange encore tiède, et les poser sur une grille pour égoutter le surplus de nappage.

Ganache vanille :

La veille, faire bouillir la crème avec la gousse de vanille fendue. Laisser infuser.

Le lendemain, refaire bouillir la crème ; la verser sur le chocolat blanc. Mixer pour obtenir un mélange lisse. Reposer qq heures au frais et émulsionner rapidement au batteur ou au fouet 15 secondes avant de réaliser une rosace à la poche à douille au centre du financier.

Noix de pécan caramélisée au miel :

Mélanger les noix dans le miel et cuire au four 20 mn à 180 ° sur du papier cuisson pour les caraméliser. Poser une noix refroidie sur chaque rosace