

# Financier à la pistache, chantilly ivoire, éclat de pistache torréfiés |

Recette pour 4 personnes / 8 financier

## Description

Caramélisé à l'extérieur et moelleux à l'intérieur aux saveurs de pistaches et vanille

## L'astuce du chef

Le beurre noisette est simplement du beurre qui, lorsque chauffé à une certaine température, développe des saveurs de noisette grillée, mais ne contient en fait aucune noix.

Pour l'imbiber, si votre sirop est chaud, assurez-vous que les financiers sont froids, sinon, comme dans la recette vous pouvez réaliser le même procédé dans le sens contraire.

## Ingrédients

### Pour l'appareil à financier

- 125 Gr Sucre glacé
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 125 Gr Beurre
- 15 Gr Miel
- 1 Cuil. à soupe Pâte de pistache
  
- Huile végétale

### Sirop d'imbibage pistache

- 150 Ml Eau froide
- 75 Gr Sucre
- 1 Cuil. à thé Pâte de pistache
  
- Huile végétale

### Chantilly Ivoire

- 100 Ml Crème 35% à fouetter
- 25 Gr Chocolat blanc
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
  
- Huile végétale

### Crèmeux pistache

- 40 Ml Lait
- 40 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 10 Gr Sucre
- 65 Gr Chocolat blanc
- 1 Feuille(s) Gélatine
- 5 Gr Pâte de pistache
  
- Huile végétale

### Garniture

- 1 Cuil. à soupe Pistaches
  
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **390 F°**

### Préparation de l'appareil à financier

Dans une casserole, faites caraméliser le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Laissez refroidir. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients secs. Dans la cuve du mixeur, mélangez les ingrédients secs avec les blancs d'œufs puis ajoutez le beurre noisette.

### Finition des financiers

Graissez les moules à financier, à l'aide d'une poche à pâtisserie, remplissez-les avec l'appareil. Mettez à cuire au four pendant environ 15 minutes et laissez refroidir avant de servir.

### Chantilly ivoire

Dans une casserole, chauffez 125 g de crème avec la gousse de vanille (préalablement fendue et grattée avec la pointe d'un couteau) puis versez sur le chocolat blanc, attendez quelques minutes puis mélangez bien pour avoir une préparation homogène. Versez le reste de la crème et mélangez bien à nouveau, laissez refroidir la crème au réfrigérateur. Au moment du service, enlevez la gousse de vanille et montez la crème parfumée comme une chantilly.

### Sirop à la vanille

Versez l'ensemble des ingrédients dans une casserole, portez le tout à ébullition.

Arrêtez tout de suite la cuisson.

Laissez-le refroidir en totalité pour pouvoir imbiber les financiers à chaud.

### Crèmeux pistache

Réhydratez les feuilles de gélatine dans une eau très froide. Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la crème, avec une partie du sucre et la pâte de pistache.

Dans un bol avec un fouet, blanchissez les jaunes avec le reste du sucre.

Versez une partie de la casserole dans le bol, bien mélanger. Reversez le tout dans la casserole, sans cesser de remuer, cuire la crème anglaise à la nappe (82 °C). Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatines une fois bien essorer entre vos doigts. Mélangez, puis versez sur le chocolat blanc, mélangez à nouveau.

Réservez au frigo, protégez-là d'un film alimentaire.

### Montage

Imbibez les financiers à la sortie du four avec votre sirop froid.

Pochez une belle boule de crèmeux pistache au centre. Réalisez une belle rosace de chantilly ivoire de manière à bien recouvrir le crèmeux.

Finalisez en déposant ici et là sur la rosace de chantilly des éclats de pistache

**Bon appétit!**