

Financier amande et citron, crémeux et nougatine de noisette, poudre de noisette |

Recette pour 4 personnes

Description

Biscuit aux amandes et citron, crème de noisette, caramel et poudre de noisette

L'astuce du chef

Attention à vos colorations de caramels (cette recette en contient plusieurs). Plus votre caramel prendra de la couleur, plus vous allez ajouter de l'amertume à votre dessert.

Ingrédients

Financier

- 25 Gr Poudre d'amande
- 65 Gr Sucre glacé
- 25 Gr Farine
- 60 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 10 Gr Miel
- 65 Gr Beurre fondu
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron

Crémeux

- 1 Feuille(s) Gélatine
- 56 Gr Sucre
- 75 Gr Crème 35% à cuisson
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 30 Gr Beurre
- 115 Gr Mascarpone
- 30 Gr Chocolat au lait

Poudre de noisette

- 2 Unité(s) Noisettes

Noisettes candies

- 40 Gr Noisettes
- 20 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Financier

Rassemblez tous les ingrédients dans un bol, mélangez l'ensemble de la masse de manière homogène. Gardez le mélange au frigo, environ une heure idéalement. Préparez vos moules de cuisson que vous aurez choisi, beurrez l'intérieur des moules, éventuellement saupoudrez l'intérieur de sucre qui viendra se coller sur le beurre. Les moules sont prêts à recevoir la pâte à financier, jusqu'aux trois-quarts. Enfourez à 350°F jusqu'à une belle caramélisation sur le dessus des financiers.

Crémeux

Faites bouillir votre crème avec la fleur de sel. Faites un caramel à sec avec le sucre jusqu'à atteindre une légère coloration (blond), puis décuire avec la crème chaude. Hors du feu, ajoutez le beurre et le chocolat au lait à l'aide d'un mixeur à main, puis la gélatine que vous aurez au préalable ramollie dans de l'eau froide et bien égouttée. Laissez refroidir légèrement la préparation en-dessous de 40°C avant de verser votre caramel sur le mascarpone et de bien plier l'ensemble avec une spatule. Réservez votre préparation au frigo.

Poudre de noisette

À l'aide d'une microplane (râpe) râpez les noisettes directement sur le dessert en guise de finition.

Noisettes Candies

Dans une casserole, mélangez vos noisettes et le sucre glace, placez le tout sur le feu en ne cessant jamais de bien remuer jusqu'à que les noisettes soient enrobées d'une belle coloration blonde de caramel.

Montage

Coupez le financier sur sa diagonale et placez un morceau sur une assiette, pointe vers le haut. À l'aide d'une poche et d'une douille unie, formez de belles boules de crémeux de différents diamètres ici et là. Disposez sur la crème, sur le biscuit et dans l'assiette des noisettes caramélisées. Déposez des petites mottes d'huile de noisette en poudre dans l'assiette. Servez.

Bon appétit!