

Financier au chocolat, ganache chocolat noir, framboise, billes de chocolat |

Recette pour 4 personnes / 8 financier

Description

Caramélisé à l'extérieur et moelleux à l'intérieur aux saveurs très chocolat et framboise

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

Ganache

- 200 Gr Chocolat noir
- 145 Ml Crème 35% à fouetter
- 15 Gr Beurre

Finitions

- 8 Unité(s) Framboises
- 4 Cuil. à thé Billes de chocolat noir

Sirop d'imbibage au chocolat

- 200 Ml Eau froide
- 100 Gr Sucre
- 15 Gr Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

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 mélangeur, 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.

Ganache

Dans une casserole, portez la crème et le sirop de maïs (ou glucose)

Placez le chocolat dans un bol. Versez la crème chaude sur le chocolat et patientez 30 seconde avant de mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Ajoutez le beurre mou et bien mélangez (vous pouvez utiliser une mixette idéalement). Réservez au froid.

Montage

Imbibez les financiers à la sortie du four avec votre sirop froid. Remplissez le centre de framboises fraîches.

Réalisez une belle rosace de ganache émulsionnée de manière à bien cacher les framboises.

Finalisez en déposant ici et là des billes de chocolat

Sirop au chocolat

Mélangez le cacao et le sucre, 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.

Bon appétit!