

Financier au miel et framboises, quenelle de crème citronnée - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Petits gâteaux servis tièdes à base de miel, parfumés aux framboises fraîches.

L'astuce du chef

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

Ingrédients

Pour l'appareil à financier

- 125 Gr Beurre
- 15 Gr Miel
- 125 Gr Sucre glacé
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine
- 125 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 95 Gr Framboises

Crème citronnée

- 325 Ml Crème 35% à fouetter
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron

Préparation

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

Prévoir avant le cours VIDÉO

Ingrédients

Pesez tous les ingrédients

Prévoir du beurre fondu (pour les moules à financier)

Matériels

Grand bol pour le mélange

1 fouet + 1 spatule en plastique (maryse) + cuillère à soupe

1 Fouet + 1 Bol (chantilly)

Four

Moule à cup cake ou moule en silicone forme quelconque, idéalement de forme individuelle.

Préparation de l'appareil à financier

Dans une casserole, caramélisez le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette, le miel et laissez refroidir. Dans le bol du mixeur, mélangez les ingrédients secs avec les blancs d'œufs puis ajoutez le beurre et les framboises fraîches.

Finition des financiers

Graissez les moules à financiers et remplissez-les à l'aide d'une cuillère. Cuire au four pendant environ 14 à 18 minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration et laissez refroidir avant de servir.

Crème citronnée (Chantilly)

Fouettez dans un bol la crème 35% et le sucre, une fois bien montée, ajoutez-y les zestes de citron. Gardez la crème montée au froid, réaliserons des quenelles au moment de servir.

Bon appétit!