



## CAKE REVISITÉ FAÇON SANDWICH



Pour un moule flexipat 30x40 par parfum.

**Le financier au praliné** : 90g de beurre, 100g de sucre glace, 100g de poudre d'amande, 50g de farine T45, 100g de blancs d'œufs, 1cs bombée de praliné fruité 50% de fruits.

Dans un petite casserole faire fondre doucement le beurre, le retirer du feu dès qu'il arrête de crépiter et qu'il a une bonne odeur de noisette. Le transvaser rapidement dans un petit pichet pour arrêter la cuisson et éviter qu'il ne brûle en le filtrant à travers une petite passoire. Dans la cuve du robot mélanger à la feuille le sucre glace la poudre d'amande et la farine tamisés, ajouter progressivement les blancs d'œufs non montés, le praliné et enfin le beurre noisette tiède. Enfourner 8/10 min à 200°.

**La garniture au gianduja noisettes lait** : 225g de gianduja, 100g de crème fleurette à 35%. Faire fondre le gianduja au bain-marie et bouillir la crème. Verser en trois fois la crème sur le gianduja en émulsionnant soigneusement à la maryse.

**Le financier au chocolat blanc** : 90g de beurre, 100g de sucre glace, 100g de poudre d'amande, 50g de farine T45, 100g de blancs d'œufs, 100g de fèves Ivoire Valrhona.

Procéder comme pour le financier au praliné et incorporer le chocolat fondu au bain-marie.

**La garniture aux fruits de la passion** : 65g de sucre semoule, 110g de beurre, 85g d'œufs entiers, 8g de jus de citron jaune, 60g de purée de fruit de la passion, 1 feuille de gélatine soit 2g.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau très froide. Dans un cul de poule mélanger les œufs, le sucre, le jus de citron et la purée de passion. Cuire au bain-marie jusqu'à épaississement sans dépasser 83/85°. Descendre la température entre 35 et 40° et incorporer petit à petit le beurre à l'aide d'un mixer plongeant.

**La finition** : poser un cadre carré en s'en servant comme d'un emporte pièce sur chaque plaque de biscuit pour avoir 2 fois 2 carrés. Poser un cadre inox sur une plaque recouverte d'une papier silicóné ou d'un tapis silpat, mettre au fond un carré de financier praliné, verser la ganache gianduja, la répartir à l'aide d'une spatule coudée, recouvrir de l'autre carré de pâte. Faire de même avec le financier au chocolat blanc. Verser la crème passion, aplanir et recouvrir de l'autre carré de financier. Congeler 30min pour pouvoir découper en triangles facilement. Enlever les cadres inox.

Parer éventuellement les côtés puis découper les carrés en 2 pour avoir des sandwichs ou en 4 si vous voulez des triangles un peu moins conséquents.

La cuisine de Mercotte©2013  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)