



FINANCIER STREUSEL NOISETTE ET CHANTILLY VANILLE TONKA CITRON



Pour 8 cercles de 7 cm de diamètre et 5 cm de haut

La ganache montée vanille citron Tonka, à mettre en place la veille : 100g de chocolat Ivoire Valrhona, 50g + 150g de crème fleurette 35% MG, 5g de miel neutre, les graines d'une gousse de vanille, 1/2 fève tonka râpée, le zeste râpé d'un citron vert.

Chauffer 50g de crème avec le miel y faire infuser la tonka, les graines de vanille et une partie des zestes. Fondre le chocolat au bain-marie. Réchauffer au besoin la crème parfumée et réaliser une émulsion en versant la crème en 3 fois sur le chocolat et en frictionnant à l'aide d'une maryse. Ajouter les 150g de crème froide et lisser si besoin est avec un mixer plongeant. Incorporer le reste des zestes, filmer et réserver une nuit au réfrigérateur.

Le streusel noisette : 40g de cassonade, 40g de beurre, 40g de farine, 50g de poudre de noisette brute, une pincée de fleur de sel.

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une masse homogène et souple. Passer le tout au tamis et réserver au froid. Parsemer le streusel dans les cercles inox posés sur un tapis silpat ou une feuille de papier cuisson sans tasser. Précuire à chaleur tournante 10/12 min à 150°.

Le financier noisette : 110g de sucre glace, 40g de poudre de noisette, 10g de miel, 1.5g de vanille liquide, 45g de farine, 1g de levure chimique, 100g de blancs d'œufs, 60g de beurre noisette, beurre et cassonade ou muscovado pour les moules.

Tamiser la farine avec la levure chimique. Dans le bol du robot équipé de la feuille, mélanger le sucre glace, la poudre de noisette, le miel, la vanille liquide et la farine tamisée. Ajouter les blancs montés en neige puis le beurre noisette chaud. Réserver à température pour le montage.

Le montage des financiers : retirer les cercles inox des fonds de streusel noisette, les beurrer et les sucrer puis les repositionner sur les biscuits streusel. Pocher l'appareil à financier à mi-hauteur des cercles puis ajouter 3 framboises surgelées dans chaque cercle. Cuire à chaleur tournante 170/175° pendant 15/20min en fonction de votre four. Ôter les cercles et laisser refroidir sur grille.

La finition : monter la ganache en chantilly. Dresser à l'aide d'une poche munie d'une petite douille à St Honoré une vague de ganache sur la surface des financiers, décorer de 2 framboises fraîches, parsemer de quelques zestes de citron vert.

La cuisine de Mercotte©2013
www.mercotte.fr