



CAKE FINANCIER CARAMEL PECAN MICHALAK



Le cake financier pécan : 120g de sucre glace, 45g de farine T55, 1.5g de levure chimique, 1g de sel fin, 20g de poudre d'amandes blanches, 20g de poudre de noix de pécan, 65g de beurre doux, 12g de trimoline, 100g de blancs d'œufs, une noix de beurre pour le moule.

Beurrer et fariner légèrement le moule. Réaliser un beurre noisette, le tamiser sur la trimoline. Préchauffer le four à 150° chaleur tournante. Dans un saladier tamiser le sucre glace, la farine, la levure et le sel les mélanger avec les poudres amandes et pécan. Verser le mélange beurre noisette-sucre inversé sur les poudres puis ajouter les blancs d'œufs. Lisser bien le tout, verser l'appareil dans le moule, ajouter un trait de beurre pommade au centre, et enfourner pendant une heure minimum, à vérifier. Imbiber le cake avec un peu d'eau tempérée à la sortie du four pour l'humidifier et le mettre au congélateur le temps de préparer les noix caramélisées et le caramel Dulcey.

Noix de pécan caramélisées : 20g de noix de pécan torréfiées 15min au four à 155°, 20g de sucre glace, 1 pointe de fleur de sel.

Mettre les pécan dans une poêle avec le sucre glace, assaisonner de fleur de sel. Laisser caraméliser. Verser sur un marbre ou sur un tapis silicone, refroidir.

Le caramel Dulcey : 25g de sucre semoule, 45g de crème liquide 35% MG, 5g de glucose, 1 pincée de fleur de sel, 8g de beurre et 30g de Dulcey.

Fondre le Dulcey au bain-marie. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Porter juste à ébullition la crème, le glucose, le sel et le beurre, décuire le caramel avec, porter à ébullition et verser sur le chocolat en émulsionnant. Mixer si nécessaire. Pocher ce caramel à la surface du cake. Piquez des noix de pécan sur le dessus du cake. Remettre le tout au congélateur pendant la préparation du glaçage.

Le glaçage Dulcey amandes : 100g de Dulcey, 10g d'huile de pépins de raisins, 10g d'amandes hachées légèrement torréfiées.

Fondre le chocolat à 45° maximum. Dans un pichet le mélanger avec l'huile puis ajouter les amandes hachées. Quand ce glaçage est à 35° le verser sur le cake juste sorti du congélateur. Déguster à température ambiante.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr