



LE TIGRE DE CYRIL LIGNAC



Pour 6 moules à kouglof individuels de 8.5cm ou un moule unique de 18cm

La ganache au chocolat : 90g de Caraïbes, 108g de crème fleurette 35%MG, 18g de trimoline. Fondre le chocolat au bain-marie et porter juste à ébullition la crème et la trimoline. Réaliser une émulsion en versant la crème chaude en 3 fois sur le chocolat. Filmer au contact et laisser cristalliser à température ambiante pendant environ 1 heure.

Le financier au chocolat : 150g de blancs d'œufs à température ambiante, 80g de beurre doux, 145g de sucre glace (125 pour moi), 50g de poudre d'amandes, 50g de farine T55, 2g de levure chimique, 1.5g de sel fin, 125g de pépites de chocolat. Un peu de beurre pommade pour les moules et 100g de perles craquantes pour la finition.

Réaliser un beurre noisette avec les 80g de beurre, le transvaser dans un bol et le laisser refroidir. Tamiser la farine et la levure. Dans la cuve du robot et à la feuille (le fouet plat) ou dans un cul de poule et au fouet mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace tamisé, la farine et le sel Verser petit à petit dessus les blancs d'œufs puis le beurre noisette refroidi. Incorporer délicatement les pépites de chocolat. Mettre l'appareil dans une poche à douille. Préchauffer le four à 175° chaleur tournante. Graisser les moules au pinceau avec le beurre pommade. Pocher l'appareil à financier à mi-hauteur de chaque moule et enfourner 15min environ à vérifier. Pour un grand moule prolonger la cuisson et la vérifier à l'aide d'une pique. Laisser refroidir un peu avant de démouler.

La finition : poser le ou les financiers sur une plaque bien droite et les faire refroidir quelques minutes au réfrigérateur. Mettre la ganache dans une poche. Disposer un peu de ganache au fond des tigrés, ajouter quelques perles de chocolat, puis pocher à nouveau de la ganache jusqu'aux 3/4 de la hauteur. Laisser refroidi au moins 2 heures avant de déguster.

