

Financier à la noisette, crème de chocolat au lait, nougatine de noisettes |

Recette pour 4 personnes

Description

Biscuit croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur à la saveur de noisette, nougatine de noisette, et crème de chocolat au lait.

Ingrédients

Financier à la noisette

- 90 Gr Sucre glacé
- 65 Gr Poudre de noisette
- 65 Gr Beurre demi-sel
- 90 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 30 Gr Farine
- 3 Ml Extrait de vanille

- Beurre

Crème de chocolat au lait

- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 65 Gr Chocolat au lait
- 1 Pincée(s) Fleur de sel

- Beurre

Nougatine de noisettes

- 25 Gr Sucre glacé
- 50 Gr Noisettes

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Pâte à financier

Réalisez un beurre noisette (fondre le beurre jusqu'à une coloration caramel), idéalement, il ne faut pas cesser de le fouetter pendant qu'il cuit. Dans le bol de votre malaxeur, mettez la farine (tamisée), le sucre glace (tamisé), la poudre de noisette (tamisée). Mélangez bien à l'aide du fouet, versez un à un les blancs d'œufs (température ambiante), ensuite la vanille. Finissez en ajoutant votre beurre chaud et moussant, mélangez bien. Versez le mix dans une poche à pâtisserie, remplissez vos moules au trois-quarts, placez-les dans le four pour une durée approximative de 15 minutes jusqu'à une belle coloration caramélisée, et moelleux à l'intérieur.

Crème chocolat au lait

Faites bouillir la moitié de la crème avec le sel, versez-la sur le chocolat, mélangez bien. Ajoutez le reste de la crème froide, réservez au frigo. Vous la monterez comme une chantilly juste avant le service.

Nougatine de noisettes

Dans une casserole, mélangez les noisettes et le sucre glace à l'aide d'une spatule en bois. Sur le feu, brassez l'ensemble. À mesure que le sucre se caramélise sur les noisettes, diminuez le feu.

Quand la coloration est dorée, étalez les noisettes caramélisées sur une plaque de cuisson pour arrêter la cuisson.

Entreposez-les dans un endroit sec.

Montage

Déposez deux financiers dans une assiette, faites en sorte de leur donner du volume.

Concassez un peu votre nougatine, posez en ici et là dans l'assiette.

Ajoutez un peu de crème au chocolat au lait, à l'aide d'une cuillère.

Bon appétit!