

Financier au citron et miel, verrine de mousse chocolat noir, crème chantilly, zestes de lime |

Recette pour 12 tapas

Description

Deux grands classiques réunis dans un même et seul dessert. Amateurs de chocolat et d'amandes, à vos fourchettes!

L'astuce du chef

Utilisez ce dessert pour un trois service ou comme tapas suivant la grosseur de la verrine

Ingrédients

Financier citron et miel

- 125 Gr Sucre glacé
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 125 Gr Beurre
- 15 Gr Miel
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron

Mousse de chocolat noir

- 150 Gr Chocolat noir
- 90 Gr Crème 35% à cuisson
- 180 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 30 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

Crème chantilly à la lime

- 225 Ml Crème 35% à fouetter
- 50 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Financiers

Dans une casserole, faites caraméliser le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Laissez refroidir. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients secs. Dans la cuve du mixeur, mélangez les ingrédients secs avec les blancs d'œufs puis ajoutez le beurre noisette.

Cuisson

Graissez les moules à financier et, à l'aide d'une poche à pâtisserie, remplissez-les avec l'appareil. Saupoudrez de bâtonnets d'amandes. Mettez à cuire au four pendant environ 15 minutes, Assurez-vous d'avoir une belle coloration caramélisée avant de les sortir et laissez refroidir avant de servir.

Mousse au chocolat

Placez votre chocolat dans un bol, sur un bain-marie à feu doux. Faites chauffer votre crème jusqu'à ébullition. Une fois le chocolat fondu, hors du feu, versez la crème chaude sur le chocolat, mélangez bien l'ensemble, à l'aide d'un fouet.

Dans un bol, montez vos blancs en neige et, une fois qu'ils forment des pics, ajoutez le sucre. Laissez tourner vos blancs avec le sucre, ajoutez le jaune d'œuf dans le chocolat, mélangez bien. Ensuite, incorporez sans attendre vos blancs montés (meringue française) au chocolat en pliant avec le fouet. Versez la mousse dans les verrines, puis placez-les au frigo pour 2h idéalement.

Chantilly lime

Montez la crème 35% et le sucre dans un bol avec un fouet, faites des mouvements réguliers et ample de manière à faire entrer un maximum d'air. Une fois que votre chantilly forme de jolis becs d'oiseau, ajoutez les zestes de limes, mélangez puis placez-la au frigo.

Montage

Sur la mousse au chocolat bien refroidie qui est dans le verre, réaliser une belle rosace de chantilly. Attention de laisser un bon centimètre de libre en haut du verre. Déposez par la suite le beau financier caramélisé sur le rebord du verre.

Saupoudrez légèrement de sucre glace. Finalisez avec une petite feuille verte sur la chantilly.

Bon appétit!