

Financiers cœurs matcha noisette

La recette

L'appareil à financiers noisette

Ingrédients :

- 150g de beurre bio
- 150g de blancs d'œufs bio
- 100g de sucre glace bio
- 105g de poudre de noisette bio
- Une pincée de sel bio
- 70g de farine T55 bio

Procédé :

Réaliser un beurre-noisette : dans une petite casserole, cuire le beurre à feu moyen.

Il va commencer à crépiter, colorer et prendre une odeur de noisette.

Puis soudain, il va s'arrêter de crépiter, à ce moment-là, on peut ôter la casserole du feu et le laisser refroidir dans un contenant.

Fouetter les blancs d'œufs à la main avec le sucre glace (sans les monter) puis ajouter la poudre de noisettes, le sel, le beurre noisette refroidi et enfin la farine.

Couler l'appareil à financiers noisette dans les empreintes à savarins cœurs jusqu'aux 3/4 et cuire 20 minutes à 180°C.

Laisser-les refroidir à la sortie du four avant de les démouler.

Ensuite, à l'aide d'un couteau scie, découper le haut des financiers afin d'obtenir une surface bien plane et qu'ils ne penchent pas.

Financiers cœurs matcha noisette



La ganache au matcha

Ingrédients :

- 80g de chocolat blanc bio
- 60g de crème liquide entière bio
- 5g de matcha premium bio

Procédé :

Chauffer la crème liquide avec le matcha premium sans la faire bouillir et en fouettant bien afin de dissoudre le matcha.

Verser ensuite sur le chocolat blanc préalablement fondu, en plusieurs fois, afin d'obtenir une ganache bien lisse.

Laisser refroidir un peu avant de couler la ganache dans chacun des financiers noisettes.

Mettre au frigo et laisser cristalliser au moins 2-3 heures.

Sortir du frigo les financiers cœurs matcha noisette au moins 45 minutes avant dégustation afin qu'ils se tempèrent et que l'on puisse profiter de leur texture moelleuse/fondante.

Bonne réalisation !