

LES FINANCIERS BELLE-HÉLÈNE DE FABIEN LEFEBVRE



Ingrédients

150 g de crème liquide
150 g de chocolat noir
55 g de sucre glace
40 g de poudre d'amande
40 g de farine
110 g de blanc d'œuf
60 g de beurre
2 cuillères à soupe de grosses noisettes sans peau
2 poires au sirop
1 carnet de feuilles d'or

Réalisation

Pâte à financier

Mélanger le sucre glace, la farine, et la poudre d'amande.
Faire fondre le beurre, tamiser le beurre noisette quand il est fondu, laisser refroidir.
Fouetter un peu les blancs d'œufs (mousseux)
Ajouter les blancs d'œufs dans les poudres. Mélanger.
Ajouter le beurre fondu refroidi au fur et à mesure
Faire cuire le chocolat au bain marie, verser la crème liquide au fur et à mesure.
Ajouter le chocolat fondu dans la pâte à financier.
Verser la préparation dans une poche à douille puis dans les moules à financiers.
Parsemer d'éclats de noisettes.
Tailler les poires en quartiers, mettre un quartier de poire par financier.
Mettre au four 20 minutes à 180°C

Dressage

Poser les financiers côté à côté, badigeonner légèrement les financiers avec de la feuille d'or.