

LES FINANCIERS FLEUR D'ORANGER ET NOISETTE DE CHRISTOPHE MICHALAK



Ingrédients

360 g de sucre glace
130 g de poudre d'amande
130 g de farine T55
1 sachet de levure chimique
3 g de sel fin
300 g de blanc d'œufs frais
200 g de beurre noisette
35 g de sirop de sucre inverti (trimoline)
125 g de fleur d'oranger
Noisettes.

CHANTILLY au thé matcha

350 g de crème liquide
150 g de chocolat blanc
20 g de thé matcha

Sorbet passion

Réalisation

Pâte à financier

Faire fondre le beurre, ajouter le sucre inverti quand le beurre est fondu. Laisser le beurre refroidir (pour éviter qu'il ne cuise les blancs).

Mélanger le sucre glace (tamisé), la poudre d'amande, la farine, la levure chimique, le sel. Remuer. Ajouter les blancs d'œufs.

Ajouter la fleur d'oranger.

Ajouter le beurre fondu, tamisé et refroidi.

Réserver au frais.

Sortir du frigo, remuer. Verser la préparation dans une poche à douille, puis dans les moules à financiers. Parsemer les financiers avec des éclats de noisettes.

Passer au four 10 minutes à 200 °C

Chantilly

Faire chauffer la crème liquide et le thé matcha (thé vert). Verser sur le chocolat blanc. Mixer.

Réserver au frais

Monter la crème chantilly à la main.

Dressage

Mettre une boule de sorbet passion au fond d'un ramequin, ajouter la crème chantilly à l'aide d'une poche à douille, quelques éclats de noisette. Poser des faux billets de banque pour la décoration, et les financiers sur le ramequin de glace passion / chantilly.