

Financiers vanille & chocolat blanc

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 150g de beurre
- 150g de blancs d'œufs
- 170g de sucre glace
- 50g de poudre d'amande
- 50g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille ou vanille en poudre
- 50g de pépites de chocolat blanc
- 50g de crème liquide
- 8g de miel
- 1 gousse de vanille
- 95g de chocolat blanc Waina ou ivoire

Préparation

1. J'ai utilisé l'extrait de vanille et la vanille de Madagascar Norohy et le chocolat Waina de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Il doit avoir une jolie couleur ambrée ; retirez-le du feu et filtrez-le, puis laissez-le refroidir.
3. Mélangez au fouet les blancs d'œufs, le sucre glace, la vanille et la poudre d'amande, puis ajoutez la farine et la pincée de sel.
4. Ajoutez ensuite le beurre noisette refroidi (s'il est trop chaud, il s'incorporera moins bien à la pâte et fera fondre les pépites de chocolat) puis les pépites de chocolat.
5. Versez la pâte dans les moules (sans les remplir totalement), puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 20 minutes de cuisson. Laissez-les refroidir.
6. Ganache vanille : de crème liquide de miel ousse de vanille de chocolat blanc Waina ou ivoire. Faites fondre le chocolat.
7. Faites chauffer la crème avec le miel et les grains de la gousse de vanille.
8. Versez la crème chaude sur le chocolat en plusieurs fois, en remuant bien de façon à obtenir une ganache lisse et brillante.
9. Versez-la dans les financiers, puis laissez cristalliser avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com