

Tigrés chocolat (Cyril Lignac)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 85g de crème liquide
- 150g de blancs d'œufs
- 170g de sucre glace
- 100g de poudre de noisette
- 50g de farine
- 60g de vermicelles en chocolat (à défaut, des pépites de chocolat ou du chocolat haché)

Préparation

1. Si vous suivez un peu les tendances de la pâtisserie sur internet, vous avez déjà dû voir ces petits gâteaux au chocolat, une des recettes symboles de Cyril Lignac.
2. Il s'agit simplement de petits financiers cuits dans des moules à savarin et garnis d'une ganache au chocolat.
3. J'ai pris la recette de l'appareil à financier sur le blog Oliviapatisse.
4. com en remplaçant simplement la poudre d'amande par de la poudre de noisette dans l'appareil à financier, et j'ai garni les financiers d'une toute simple ganache au chocolat Caraïbes de Valrhona bien onctueuse.
5. En résumé, des petits gâteaux super gourmands, et qui se conservent bien quelques jours dans une boîte hermétique.
6. Faites fondre le chocolat.
7. Portez la crème à ébullition, puis versez-la en trois fois sur le chocolat fondu en émulsionnant bien à chaque ajout avec un fouet ou une maryse.
8. Vous devez obtenir une ganache bien lisse et brillante.
9. Laissez-la refroidir à température ambiante pendant la préparation des financiers.
10. Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne « noisette » (retirez-le du feu quand il arrête de crépiter et qu'il a une couleur dorée).
11. Laissez-le refroidir.
12. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et la poudre de noisette, puis ajoutez le sel et la farine.
13. Incorporez ensuite les vermicelles en chocolat puis le beurre refroidi (s'il est trop chaud, il fera fondre le chocolat donc attention !
14.).
15. Remplir les moules à mini savarins ou kouglofs aux ~~3/4~~ puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
16. Quand les financiers sont cuits et un peu refroidis, démoulez-les et laissez-les refroidir complètement avant de les garnir de ganache au chocolat.
17. Laissez la ganache prendre à température ambiante quelques heures, ou bien placez les tigrés au réfrigérateur si vous êtes pressés !