

Financiers noisette & curd citron

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 40g de sucre
- 55g de beurre
- 32g de jus de citron
- 150g de blancs d'œufs
- 170g de sucre glace
- 100g de poudre de noisette
- 50g de farine

Préparation

1. Après la version tigrée noisette et ganache chocolat façon Cyril Lignac réalisée il y a peu, j'ai eu envie de réutiliser mes moules à mini savarins en silicone pour faire ces petits financiers à la noisette garnis d'un curd au citron.
2. J'ai repris la même recette pour la pâte à financier en retirant les vermicelles en chocolat, et j'ai utilisé la recette du curd citron de la tarte citron de Pierre Hermé pour garnir mes petits financiers.
3. Ajoutez ensuite l'œuf puis le jus de citron en fouettant bien.
4. Placez le cul-de-poule sur un bain-marie et faites épaissir la crème en mélangeant régulièrement.
5. Quand la crème est épaisse, retirez-la du feu puis ajoutez le beurre en petits morceaux.
6. Mixez-la à l'aide d'un mixeur plongeant puis laissez-la refroidir à température ambiante.
7. 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).
8. Laissez-le refroidir.
9. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et la poudre d'amande, puis ajoutez le sel et la farine.
10. Incorporez ensuite les zeste de citron puis le beurre refroidi.
11. Remplir les moules à mini savarins ou kouglofs aux ³/₄ puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
12. Une fois les financiers refroidis, démoulez-les puis remplissez-les avec du lemon curd.
13. Laissez prendre le crémeux à température ambiante, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com