

Tigrés / Financiers Dulcey

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 120g de chocolat dulcey
- 60g de crème liquide
- 150g de beurre
- 150g de blancs d'œufs
- 170g de sucre glace
- 50g de poudre de noisettes
- 50g de poudre d'amandes
- 50g de farine
- 60g de vermicelles en chocolat (à défaut, des pépites de chocolat ou du chocolat haché)

Préparation

1. Ça faisait longtemps que je n'avais pas réalisé ces petits financiers garnis de ganache au chocolat, alors en voilà !
2. Pour changer, j'y ai ajouté une ganache crémeuse au chocolat Dulcey, ce chocolat blond hyper gourmand de Valrhona.
3. 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.
4. Vous devez obtenir une ganache bien lisse et brillante.
5. Laissez-la refroidir à température ambiante pendant la préparation des financiers.
6. 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).
7. Laissez-le refroidir.
8. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et les poudres de noisettes et d'amandes, puis ajoutez le sel et la farine.
9. Incorporez ensuite les vermicelles en chocolat puis le beurre refroidi (s'il est trop chaud, il fera fondre le chocolat donc attention !
10.).
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. Quand les financiers sont cuits et un peu refroidis, démoulez-les et laissez-les refroidir complètement avant de les garnir de ganache.
13. Laissez la ganache prendre à température ambiante quelques heures, ou bien placez les tigrés au réfrigérateur si vous êtes pressés !