

Tigrés chocolat au lait & noisette

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 150g de beurre
- 150g de blancs d'œufs
- 170g de sucre glace
- 100g de poudre de noisette
- 50g de farine
- 1 pincée de sel
- 60g de vermicelles ou pépites de chocolat
- 40g de crème liquide entière
- 50g de praliné noisette
- 55g de chocolat azélia
- 10g de beurre
- 15g de miel neutre

Préparation

1. Laissez-le refroidir.
2. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et la poudre de noisette.
3. Ajoutez le sel et la farine, puis les pépites de chocolat.
4. Terminez en ajoutant le beurre noisette refroidi (attention, s'il est trop chaud il fera fondre le chocolat).
5. Versez la pâte dans vos moules (sans les remplir totalement).
6. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 20 minutes de cuisson, puis démoulez-les et laissez-les refroidir.
7. Ganache chocolat praliné : de crème liquide entière de praliné noisette de chocolat azélia de beurre de miel neutre Faites chauffer la crème avec le miel.
8. Mélangez le praliné et le chocolat fondu.
9. Versez la crème sur le mélange précédent en mélangeant bien de façon à obtenir une ganache lisse et brillante.
10. Ajoutez le beurre et mélangez à nouveau.
11. Laissez refroidir, puis garnissez les financiers et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com