

Rituel gourmand #6

Financier aux Abricots et sauce Chocolat au Lait

INGRÉDIENTS

Financier

60 g de poudre d'amandes ou de noisettes
170 g de sucre glace
60 g de farine
6 blancs d'œufs
135 g de beurre fondu
8 abricots secs ou frais ou surgelés

Sauce Chocolat

40 g de Lait
25 g de crème
80 g de Chocolat au Lait

RECETTE

Financier

Préchauffez le four à 170°C en chaleur tournante

Réaliser un beurre « noisette » en mettant le beurre à cuire dans une casserole à feu vif en remuant.

Le fond de la casserole doit légèrement caraméliser et le beurre doit être d'une couleur ambrée.

Réserver dans un bol.

Mélanger ensemble la poudre d'amandes ou de noisettes, le sucre glace, la farine.

Ajouter à ce mélange en mélangeant au fouet ou à la spatule les blancs d'œufs tempérés petit à petit.

Ajouter le beurre « noisette » tiède et mélanger.

Verser la pâte dans des moules à financiers ou muffins etc. en remplissant aux $\frac{3}{4}$.

Ajouter un oreillon d'abricots ou d'autres fruits.

Cuire à 170°C pendant 20 minutes environ.

Sauce Chocolat

Bouillir le lait et la crème.

Verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu et mélanger au fouet.

La sauce se conserve 5 jours au réfrigérateur et doit être réchauffée pour la dégustation.

<https://youtu.be/4-8rcBpbfF8>



Photo Facebook : Ni Nie