

FINANCIER VANILLE-NOISETTE, CAMEL VANILLE GINGEMBRE & GANACHE MONTÉE AU ROOIBOS PÊCHE-ABRICOT

PRÉPARATION

Financier vanille-noisette

Mélanger toutes les poudres ensemble. Faire mousser légèrement les blancs dans un autre récipient puis les intégrer aux poudres et ajouter le gousse de vanille. Réaliser un beurre noisette. Pour ce faire : faire fondre du beurre dans un récipient relativement large sur un feu régulier. Lorsque le beurre prend une couleur châtain claire et dégage une odeur de noisette, verser le beurre au travers d'une passette dans un récipient froid pour stopper la cuisson. Laisser refroidir. Intégrer le beurre refroidi au reste de la préparation. Verser ensuite le tout dans un moule à cake beurré fariné et enfourner à 180 degrés pendant 45 minutes environ, chaleur tournante. Surveiller la cuisson à partir de 35 minutes avec une lame de couteau !



Préparation : 30 min
Cuisson : 45 min

LE VIN PARFAIT

Crémant d'Alsace Bestheim
« Qui chasse la Lune, Récolte le Soleil »

INGRÉDIENTS

Pour le financier vanille-noisette

95g de poudre de noisette
100g de beurre
1 pincée de fleur de sel
1 gousse de vanille
100g de sucre glace
140g de blanc d'œuf
65g de farine

Pour le caramel au gingembre

65g de sucre semoule
65g de glucose
35g de beurre
1,5g de fleur de sel
100g de crème liquide
Un peu de gingembre frais

Pour la ganache montée au Rooibos pêche-abricot

70g de chocolat blanc
200g de crème
(soit 90g de crème chaude + 110g de crème froide)
2g de gélatine en poudre + 13g d'eau
Rooibos pêche-abricot

Caramel gingembre

Dans une casserole, mettre le glucose, le gingembre coupé en fines lamelles, la crème, le sel, le beurre et chauffez doucement.

Réaliser un caramel à sec : dans une poêle ou une casserole à fond épais, verser le sucre semoule. Mettre à chauffer et attendre que le sucre fonde. Lorsque le sucre est fondu et qu'il commence à prendre une jolie couleur dorée, saisir la queue de la casserole et faire naviguer le sucre sur toute la surface du récipient pour obtenir une couleur homogène. Lorsque la couleur désirée est obtenue, déglacer hors du feu le caramel avec le mélange précédemment chauffé. Bien mélanger, faire attention aux éclaboussures ! Remettre le tout sur le feu à feu doux jusqu'à la température de 108 degrés puis laissez refroidir. Mettre en poche à douille pour le dressage. Il y aura des restes : cela tient au frigo 1 bon mois !

Ganache montée Rooibos pêche-abricot

Faire fondre doucement le chocolat au micro-onde ou au bain marie. Chauffer 100 grammes de crème dans une casserole avec le Rooibos. Laisser infuser. Filtrer et ajouter la gélatine en mélangeant bien. Verser la crème en 3 fois sur le chocolat. Bien mélanger avec la spatule puis ajouter le restant de crème froide. Mixer et mettre au frigo couvert au contact (pour qu'il n'y ait pas d'air). Laisser reposer toute une nuit. Mettre dans la cuve du batteur avec le fouet et monter à vitesse constante jusqu'à obtenir un bec d'oiseau. Mettre en poche à douille avant dressage.

Ajouter le caramel au cœur des lacets de ganache et parsemer le tout de quelques noisettes concassées et grillées.



Elodie Conde mi,
Gagnante de l'émission
« Le meilleur pâtissier »
2020



Klaudia Iga,
Photographe culinaire