Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cake financier au citron et aux pistaches, disque croustillant au chocolat blanc et coulis de framboise

Ingrédients

125g de blanc d'œuf (5 œufs moyens), 1 citron, 100g de poudre d'amandes, 90g de beurre , 35g de farine, 155g de sucre, 30g de pistaches, 50g de coulis de framboise, 100g de rice crispies, 150g de chocolat blanc,

Préparation

Peser et préparer tous les ingrédients. Préchauffer le four à 180°C.
Les financiers :
Faire tiédir le beurre à feu doux. Mélanger le sucre, la farine, les pistaches grossièrement hachées et la poudre d'amande.
Peler les citrons à vif et extraire les quartier à livre ouvert.
Ajouter progressivement les blancs d'oeufs en mélangeant à l'aide d'un fouet, poursuivre l'opération avec le beurre sans émulsionner la pâte.
Pocher dans les différents moules et enfoncer un quartier de citron au milieu de la pâte et enfourner jusqu'à ce que les financiers soient bien dorés (10-15min) et que la lame d'un couteau en ressorte sèche.
Les croustillants de chocolat blanc :
Faire fondre le chocolat au bain marie et y incorporer les rice crispies. Sur un papier sulfurisé et à l'aide d'un emporte pièce, former des disques du mélange, d'une hauteur d'un demi centimètre. Laisser figer au frais.
Sur une assiette, commencer par un trait de coulis formé au pinceau, puis déposer le financier et surmonter du disque croustillant.

Notes :