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

Chocolat blanc, financier et yaourt

Ingrédients

, Yaourt, , 500g yaourt, 60g Sucre, 60g sirop de riz, 30g miel, 34g jus de citron, , , Chocolat blanc, , 250g chocolat blanc fondu, 100g jaunes d'oeufs, 20g sucre, 250g lait, 1.2g gomme de caroube, 3g acide citrique, , , Financier, , 225g blancs d'oeufs, 90g poudre d'amandes tamisées, 90g farine de riz, 200g sucre impalpable, 12g verveine sèchée en poudre, 225g beurre fondu, , 100g de granola, , ,

Préparation

mélanger le Sucre avec le sirop de riz et le miel
faites fondre dans une petite partie du yaourt
mélanger avec le reste du yaourt et le jus de citron
Turbiner le sorbet dans une sorbetière.
Monter les jaunes avec le sucre dans le kitchenaid, jusqu'à obtenir une masse aérée. Porter le lait à ébullition. Versez sur les jaunes. Transvaser dans une casserole, mettre sur le feu et vanner. Verser ça sur le chocolat en mélanger jusqu'à vous avez obtenu une masse lisse. Mixer la gomme de caroube dedans avec l'acide citrique.
Conserver dans le frigo
Dans le kitchenaid:
Mélanger les blancs avec les matières sèches
Ajouter le beurre en filet
Mouler l'appareil. Cuire dans le four à 180°C jusqu'à ils sont bien dorés.
Dressez un morceau de financier sur l'assiette, la crème de chocolat blanc à côté et le sorbet de yaourt. Terminez avec du granola croustillant.

Notes :