



# Recette financiers chocolat-noisette

**FINANCIERS CHOCOLAT-NOISETTE, une recette proposée par Julien Duboué et extraite de son livre 100% mais naturellement sans gluten, paru aux éditions Alain Ducasse en septembre 2017.**



Recette FINANCIERS CHOCOLAT-NOISETTE ©Aimery Chemin

## Ingrédients Pour 4 pièces

**Préparation : 1H - Cuisson : 15 min - Repos : 50 min**

### APPAREIL À FINANCIER

220 g de beurre  
320 g de sucre  
1 pointe de couteau de poudre de vanille  
220 g d'œufs  
200 g de farine de maïs  
80 g de poudre de noisette  
Sel

### GANACHE CHOCOLAT

400 g de crème liquide  
450 g de chocolat noir à 60 % de cacao



## Préparation

### APPAREIL À FINANCIER

Au batteur, mélangez le beurre, le sucre, le sel et la poudre de vanille pendant 5 min. Ajoutez les œufs, la farine de maïs et la poudre de noisette. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

### **GANACHE CHOCOLAT**

Portez la crème à ébullition dans une casserole. Cassez le chocolat en morceaux dans un cul-de-poule. Versez dessus la crème chaude et mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et brillante. Laissez prendre la ganache à température ambiante jusqu'à ce qu'elle devienne pommade.

Transférez dans une poche à douille et pochez sur une plaque recouverte de papier cuisson des petits tas de 15 g, comme des truffes au chocolat. Laissez refroidir au congélateur pendant 30 min.

### **CUISSON**

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7). Déposez 80 g d'appareil à financier dans chaque moule. Creusez un petit trou à l'aide d'un couteau, pochez-y une boule de ganache de 15 g aux deux tiers des moules. Enfourez et laissez cuire pendant 15 min. À la sortie du four, laissez refroidir 20 min à température ambiante avant de démouler.

### **100% maïs naturellement sans gluten par Julien Duboué**

#### **Alain Ducasse Edition**

Paru le 14 septembre 2017

12,90€

Crédit ©Aimery Chemin

## **RELIRE**

Livre ; 100% maïs naturellement sans gluten par Julien Duboué

Livre « SUD-OUEST » JULIEN DUBOUÉ et Philippe Boé

### **Recettes de Julien Duboué**

Panisses au chorizo et romarin

Gaspacho de kiwi de l'Adour, crémeux au chocolat blanc et framboises

Brochette de magret fumé au chèvre frais, vinaigrette de sureau