



Financiers aux amandes sur une tranche de coing cuite dans un sirop au miel et au jus de pamplemousse

Financiers

350 gr poudre amande
350gr sucre
150 gr farine
280 gr beurre noisette
8 blancs d'œuf juste émulsionnés

Mélanger les parties sèches, + blancs et beurre tiède
Dans de petits moules, cuisson 185° entre 15 et 20 minutes
Les servir tièdes si possible

Les coings

Préparer un sirop avec 1 litre eau, 500 gr sucre et 20 gr de gros sel
Tailler les coings en rondelles avec peau et pépins et les mettre à pocher dans le sirop. Pour éviter l'oxydation des parties qui affleurent, mettre un sopalin dessus.
Laisser pocher 20 minutes doucement et laisser ensuite dans jus.

Au moment de dresser, retirer le cœur des coings, et mélanger dans le jus de cuisson, du miel d'acacia et du jus de pamplemousse et 150 g de pectine de pomme par litre pour obtenir une texture gélatineuse

Poser la tranche de coing dans l'assiette, le financier dessus et napper du sirop.

Une variante pour servir avec du foie gras frais et éventuellement des coings

Sauce hibiscus

50 gr de fleurs (herboristerie)
200gr sucre
200gr vinaigre de vin

Faire cuire le sucre et le vin pour obtenir un caramel dans lequel on va faire infuser une vingtaine de minutes les fleurs et passer au chinois.