

FINANCIERS AU LEMON CURD

1°) Ingrédients pour les financiers au citron :

pour deux grandes plaques mini-Saint Honoré soit 30 mignardises

- 80 g de sucre extra fin
- 80 gr de sucre roux
- 75 gr de poudre d'amandes
- 40 gr de farine
- 3 gros blancs d'œuf (120 gr)
- 1 gousse de vanille
- 1 zeste de citron
- 110 gr de beurre



Progression :

Préchauffer le four à 180°C (th6) et déposer les empreintes sur la plaque perforée

Dans un cul de poule, mélanger au fouet le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine

Dans un petit récipient, battre les blancs d'œufs pour les rendre légèrement mousseux, incorporer-les au mélange sec (sucre, poudre amandes et farine). Mélanger.

Couper la gousse de vanille en 2, gratter les graines, les ajouter dans la préparation.

Mettre le beurre à fondre au micro-ondes, ajouter le à la préparation en filtrant les impuretés. Mélanger au fouet.

Avec une poche à douille, garnir les empreintes en les remplissant au 3/4.

Enfourner à 180°C (th6) pour environ 15 mn. Laisser refroidir et démouler.

2°) Ingrédients pour le lemon curd : Peut se préparer quelques jours avant pour les dômes au citron, empreintes mini 1/2 sphères

- 4 feuilles de gélatine (8 g)
- 4 œufs
- 180 g de sucre
- 140 g de beurre
- 2 citrons jaunes non traités (90 g de jus)



Progression au Cook'in :

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide environ 10 mn

Placer les œufs et le sucre dans le bol et régler 1 mn à la vitesse 4

Incorporer le beurre découpé en petits cubes et le jus des citrons.

Régler le minuteur sur 5 mn, la température sur 100°C et la vitesse sur 3.

A la fin du cycle, appuyer sur la touche Turbo pendant 5 secondes.

Ajouter la gélatine essorée. Refroidir la préparation en programmant 3 mn vitesse 3.

Verser dans les empreintes mini demi-sphères. Placer au réfrigérateur pour environ 2 heures ou au congélateur

Progression à la casserole :

Dans une casserole, chauffer le jus de citron et le beurre, dans un cul de poule, mélanger le sucre et les œufs

Verser le tout dans la casserole et mélanger au fouet à petit feu, retirer du feu lorsque la crème épaissit et nappe la cuillère, incorporer la gélatine essorée, bien remuer pour fondre la gélatine.

Verser dans les empreintes, mettre au réfrigérateur ou au congélateur pour la prise de la crème.

3°) Montage :

Démouler les financiers au citron, Démouler les crèmes au lemon curd, les déposer au centre

Mettre 2 ou 3 carreaux de chocolat noir à pâtisser dans une poche à douilles, fondre au micro-ondes pas trop fort pour ne pas brûler le chocolat. Couper la pointe très fine au bout de la poche à douille.

Avec des mouvements de va et vient, décorer de traits fins au chocolat sur les dômes de lemon curd

Penser à les sortir avant pour les déguster à température ambiante.