

Financier au kinkeliba

Fiche 7

Étapes et techniques

1. Préparation du Sorbet

Faites chauffer jusqu'à ébullition l'eau et le sucre. Retirez du feu, ajoutez le Kinkeliba et laissez infuser. Après refroidissement, filtrez et joignez le jus de citron. Faites prendre en sorbetière (le temps de congélation est d'environ 3 heures).

2 . Appareil à financier

- Mettre la poudre d'amande au four à 150° pendant 5mn (ceci n'est pas indiquée dans la recette mais le parfum de l'amande ressortira davantage).
- Faire fondre le beurre jusqu'à obtenir un beurre noisette (lorsqu'il s'arrête de chanter)
- Dans la cuve d'un robot, réunir farine, sucre et poudre d'amande et mixer finement (l'étape est importante pour avoir une pâte homogène et fondante), ajouter ensuite les blancs petit à petit dans la cuve du robot en continuant de mélanger à vitesse moyenne puis la vanille et le beurre encore très chaud.
- Mettre à cuire au four à 170° pendant : 10mn pour des mini financiers, 12 pour des moyens et 14mn pour de gros financiers.

Attention, il est très important que les blancs soit à température ambiante et que le beurre soit très chaud sinon l'ajout de ces ingrédients à la pâte la figerait tout de suite ce qui changerait totalement le résultat.

3 . Coulis de mangue

Détailler les mangues

Les passer au mixeur

Assaisonner avec une râpure de poivre timut

Rajouter une brunoise de mangue