

Financier caramélisé et moelleux, miel et amande, fromage bleu |

Recette pour 12 tapas

Description

Petits gâteaux servis tièdes à base de poudre d'amande.

Aux saveurs de fromage bleu.

L'astuce du chef

Le beurre noisette est simplement du beurre qui, lorsque chauffé à une certaine température, développe des saveurs de noisette grillée, mais ne contient en fait aucune noix.

Il est possible de remplacer le fromage bleu par tout autre fromage qui fond bien à la cuisson.

Ingrédients

Pour l'appareil à financier

- 125 Gr Sucre glacé
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 125 Gr Beurre
- 15 Gr Miel

Pour la décoration

- 20 Gr Amandes en bâtonnets
- 120 Gr Fromage gorgonzola

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Préparation de l'appareil à financier

Dans une casserole, faites caraméliser le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Laissez refroidir. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients secs. Dans la cuve du mixeur, mélangez les ingrédients secs avec les blancs d'œufs puis ajoutez le beurre noisette.

Finition des financiers

Graissez les moules à financier et, à l'aide d'une poche à pâtisserie, remplissez-les avec l'appareil. Placez un cube de fromage au centre de chaque financier. Saupoudrez de bâtonnets d'amandes. Mettez à cuire au four pendant environ 15 minutes et laissez refroidir avant de servir.

Bon appétit!