

FINANCIER AU CHOCOLAT ET AUX POIRES

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

Pour le financier au chocolat

- BLANC(S) D'ŒUFS	4
- FARINE	80g
- AMANDES HACHÉES	100g (en poudre)
- BEURRE DE CUISSON	110g
- SUCRE IMPALPABLE	100g
- CACAO AMER EN POUDRE	15g

Pour la garniture :

- CREME FRAICHE	125 ml
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- POIRE(S) AU SIROP	1 petite boîte



Recette:

- Montez les blancs en neige ferme (ajoutez une pincée de sel).
- Dans un saladier, mélangez la farine, les amandes, le sucre impalpable et le cacao. Faites fondre doucement le beurre au micro-onde puis ajoutez-le au mélange de farine avec une spatule. Homogénéisez le tout.
- Incorporez petit à petit les blancs d'œufs en neige dans le saladier.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez ce mélange dans un moule à tarte (avec une feuille de papier sulfurisé) et étalez de façon homogène sur toute la surface.
- Enfournez 15 minutes puis laissez complètement refroidir. Démoulez lorsque le financier est froid et placez-le sur une grande assiette.
- Montez la crème en chantilly. Ajoutez le sucre vanillé et 1 c à soupe de sucre impalpable.
- Coupez les poires en fines lamelles.
- Etalez la crème chantilly bien ferme sur le financier. Répartissez en spirale les lamelles de poires puis saupoudrez de cacao. Réservez au frigo et sortez-le au moment de servir.