Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Financiers aux fruits de saison

cake sans gluten mag 38 fraises été

Imprimer

Commenter

Préparation: **20 min**
Cuisson: **-**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 125 g de fraises mûres + 4 pour le dressage
- 50 g de beurre Bernard Gaborit
- 30 g de miel
- 3 blancs d’œuf
- 30 g de sucre glace
- Le zeste de 1 citron
- 25 g de poudre d’amande
- 10 g de farine de châtaigne
- 20 g de fécule de maïs
- 1 pincée de sel
- Quelques feuilles de verveine ou de menthe fraîche, facultatif

1. Réalisez un beurre noisette en le faisant fondre jusqu'à ce qu'il mousse et dégage une petite odeur de noisette, puis laissez refroidir. Réservez.
2. Montez les blancs en neige et ajoutez le sucre glace (les blancs doivent être montés au bec et ne pas être cassants).
3. Ajoutez les blancs au beurre tiédi. Incorporez les poudres, le miel, une pincée de sel et le zeste du citron, puis incorporez délicatement les blancs d'œufs montés. Laissez reposer 1 nuit.
4. Le lendemain, remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
5. Nettoyez et coupez les fraises en quatre. Déposez-les dans la soupière du Vitaliseur et faites-les cuire 12 à 15 minutes. Égouttez-les en conservant le jus.
6. Mélangez la pâte et répartissez-la dans des moules individuels ou versez-la dans la soupière en céramique. Déposez les fraises cuites sur l'appareil et faites cuire les financiers 12 à 14 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant au cœur des gâteaux la lame d'un couteau ; elle doit ressortir sèche.
7. Laissez refroidir les financiers puis démoulez-les.
8. Émincez les fraises fraîches et décorez les financiers avec. Si vous avez un déshydrateur, vous pouvez aussi tailler des lamelles de fraises et les faire déshydrater à 55 °C entre 15 et 20 heures. Déposez les lamelles de fraises déshydratées sur les financiers avant de les servir. Vous pouvez aussi à votre convenance ajouter quelques feuilles de verveine ou de menthe fraiche.

Une recette du chef Stéphane Gabrielly pour le magazine 95° #38 (juin-juillet-août 2022).
N'hésitez pas à adapter cette recette. Si la base du financier reste la même, vous pouvez le réaliser avec tous les fruits que vous voulez pour en faire des déclinaisons à volonté. N'oubliez jamais de faire cuire les fruits avant de les incorporer à la préparation ; pour certains fruits la cuisson dans la soupière en céramique offre un jus que vous pourrez toujours utiliser pour le service. Vous pouvez aussi imaginer des financiers avec des pépites de chocolat ou tout simplement nature. L'appareil peut être préparé jusqu'à 4 jours avant la cuisson. Vous pouvez aussi faire cuire les fruits la veille de la cuisson. L'ensemble se conserve très bien au réfrigérateur.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises