

Minis cakes aux croquants de noisette au caramel

Temps de réalisation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 9 financiers

Ingrédients :

25 g de farine
100 g de beurre
160 g de sucre glace
3 blancs d'œufs
100 g d'amandes en poudre
1 pomme moyenne
½ jus de citron
20 g de sucre
10 g de beurre

Croquant au caramel :

75 g de sucre
80 g de noisette

Préparation :

- . Préchauffer le four à 180°C.
- . Verser la farine dans un saladier, le sucre glace et les amandes en poudre.
- . Mélanger le tout.
- . Peler la pomme et la couper en mirepoix.
- . La faire revenir dans une poêle avec une noix de beurre et saupoudrer de 20 de sucre. Faire caraméliser et réserver.
- . Faire fondre 100 g beurre à feu doux.
- . Colorer légèrement le beurre (beurre noisette) ou au micro-onde.
- . Verser le beurre dans cet appareil tout en mélangeant délicatement et ajouter le jus du ½ citron.
- . Incorporer les blancs énergiquement dans l'appareil, à l'aide d'une spatule.
- . Mettre les cakes dans des moules en silicone et ajouter au centre les pommes caramélisées.

Réalisation du croquant au caramel :

- . Faire un caramel blond
- . Retirer hors du feu le caramel et verser les noisettes concassées
- . Verser ce caramel aux noisettes sur des papiers de cuisson huilés.
- . Réaliser des éclats de caramel.

Dressage :

- . Démouler à froid et disposer sur une assiette avec des éclats de caramel aux noisettes