



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
204544	Mini financier 15 g x 80 - 1,2 kg	1 Pièce
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	3 Centilitre
	Groseilles	5 Gramme
	Miel	3 Gramme
	Chocolat blanc	2 Gramme
	Bergamotte	2 Gramme
	Sésame à la prune	1 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Monter la crème liquide. Ajouter le miel et le chocolat blanc. Mettre en poche. Réserver
- 2 Pocher sur le financier
- 3 En finition : déposer des groseilles, les zestes de bergamotte et le sésame à la prune

L'astuce du chef



Remplacer le miel par du sucre muscovado apportera une touche fruitée et caramélisée à la bouchée.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid