

Financier thé vert, crème coco au tofu et nougatine de graines



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.2	Fondant pâtissier en pot 1 kg DAWN	0133839
0.12	Amande en poudre blanche en sachet 1 kg	0154526
0.2	Beurre doux	~
0.35	Chocolat blanc Zéphir 34% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY	0151923
0.05	Farine de blé de type 55 en sac 1 kg COLOMBES	0133072
0.75	Lait de coco en brique UHT 1 L THAI KITCHEN	0195563
0.25	Mélange de graines bio pour salade en boîte 500 g SABAROT	0185188
0.2	Sirop de glucose en seau 1 kg DAWN	0133838
0.12	Sucre glace en tubo 500 g BEGHIN SAY	0237563
0.01	Thé vert Matcha en boîte 250 g TERRE EXOTIQUE	~
0.5	Tofu en brique 349 g MORI-NU	0187047

Étapes de préparation

- 1 Couper en morceaux et faire fondre le beurre dans une casserole. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne couleur noisette.
- 2 Mélanger les ingrédients un par un : le sucre glace avec la poudre d'amande, le thé matcha, la farine tamisée, puis les blancs d'œufs, jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- 3 Terminer en incorporant en deux fois le beurre noisette dans la préparation.
- 4 Sur une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier cuisson, déposer l'appareil

- 4 à financier en couche fine pour réaliser le biscuit au thé vert.
- 5 Enfourner la plaque dans un four préchauffé à 175°C pendant 12 à 14 minutes. Laisser refroidir avant de détailler en cercle.
- 6 Mettre le chocolat blanc à fondre au bain marie, ajouter le lait de coco. Bien mélanger et réserver.
- 7 Mixer le tofu à l'aide d'un robot. Ajouter le mélange coco chocolat.
- 8 Dans des moules sphériques, couler la mousse coco et laisser prendre au frais 4 heures minimum.
- 9 Réaliser la nougatine de graines. Dans une casserole propre et nettoyée au vinaigre, mettre le fondant blanc et le glucose et cuire comme un caramel blond. Ajouter le mélange de graines. Bien mélanger avec une spatule.
- 10 Déposer la nougatine sur une plaque à pâtisserie, l'étaler à chaud. Laisser refroidir avant de concasser la nougatine en morceaux.
- 11 Sur chaque cercle de biscuit thé vert, démouler et déposer un dome de mousse coco.
- 12 A l'aide d'une petite passette, saupoudrer un peu de thé matcha pour avoir un effet velour.
- 13 Dresser sur l'assiette avec quelques éclats de nougatines de graine.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Crémant de Loire blanc brut AOC en bouteille 75 cl JEAN DE LA ROCHE