

Financier noix de pécan caramélisé au sucre muscovado



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
19989	Brunoise de fruits exotiques 1 kg	50 Gramme
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	PM
	Sucre muscovado	15 Gramme
	Noix de pécan	25 Gramme
	Graine de lavande	PM

Etapes de préparation

- 1 Réaliser un appareil à financier avec du sucre muscovado et des noix de pécan
- 2 Déposer sur le dessus des cubes de fruits exotiques
- 3 Après cuisson, terminer avec quelques graines de lavande

L'astuce du chef

Pour la brunoise de fruits exotiques ne tombe pas au fond du moule lors de la cuisson, saupoudrer de féculé à l'état surgelé avant de l'intégrer dans l'appareil

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid