

Financier de cèpes et girolles sur un velouté de potiron

Préparation 30 mn

Cuisson 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour les financiers :

2 beaux cèpes

12 girolles (prévoir 4 girolles de plus pour la déco)

2 pommes de terre

4 blanc d'œufs

100 g de poudre de noisettes

20 cl de lait

20 cl de crème liquide

140 g de beurre

6 noisettes entières (+ 4 pour la déco)

Sel et poivre

2 brins de persil pour la déco

Pour le velouté :

800 g de potiron épluché

1 oignon

30 cl de lait entier

1 tablette de bouillon de volaille

20 cl de crème liquide entière très froide

30 g de beurre

5 cl d'huile de noisettes

Préparer les financiers :

Faire cuire 20 mn à l'eau bouillante salée les pommes de terre pelées.

Les égoutter et les passer au presse-purée.

Nettoyer les champignons et les émincer. Les poêler 3 mn à feu vif dans 20 g beurre chaud. Saler et poivrer.

Monter les blancs en neige ferme.

Dans un saladier mélanger la purée, la poudre de noisettes avec le lait, la crème et le reste de beurre (120 g) préalablement fondu. Ajouter les blancs en neige en mélangeant délicatement, saler et poivrer.

Dans une plaque à financiers (là je dis stop, si on met les champignons il n'y a plus de place pour l'appareil à financier j'ai donc utilisé une plaque à cakes individuels), disposer les cèpes et les girolles (réserver 4 girolles et 4 belles lamelles de cèpes pour la déco), parsemer de noisettes concassées puis verser l'appareil à financiers.

Tasser et lisser à la spatule et enfourner 20 mn dans un four

préchauffé à 150° (avec la plaque à cakes j'ai mis 35 mn à 160°), puis démouler.

Préparer le velouté :

Éplucher et émincer l'oignon. Couper le potiron épluché en dés. Dans une sauteuse faire revenir l'oignon au beurre et ajouter le potiron. Remuer et faire dorer 5 mn. Assaisonner et verser 1 l d'eau, le lait entier et la tablette de bouillon. Laisser frémir 15 mn puis mixer longuement pour obtenir un velouté. Monter la crème très froide mise dans un récipient lui-même très froid en chantilly. Réserver au froid.

Pour le service verser le velouté dans le fond des assiettes, disposer au centre un financier (ou un cake) et garnir d'une quenelle de chantilly. Poser sur les financiers une girofle et une lamelle de cèpe qui ont été réservées et ajouter quelques gouttes d'huile de noisettes et quelques feuilles de persil plat ainsi qu'une noisette.

Il vous restera du velouté, mais comme il est délicieux vous pourrez sans problème vous en régaler le lendemain. Quant à l'appareil à financiers, il y en avait beaucoup trop et je pense que la moitié des proportions devrait suffire.

Vous pouvez tout préparer à l'avance, au moment du service pendant que vous réchaufferez le velouté vous passerez les financiers au four chaleur moyenne en surveillant pour ne pas les dessécher.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>