



Crédit Photo: Céline du blog « Les pépites de noisette »



FINANCIERS AU PESTO, CŒUR FONDANT AU PERAIL

ACCOMPAGNÉ DE SON RIOJA BLANC

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



LES NOUVEAUX FROMAGERS

UNE RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

Préparation: 15 min

Cuisson: 15 min

Niveau: Facile

Budget: Pas cher

POUR 6 PERSONNES

- 40g beurre
- 65g poudre d'amandes
- 45g farine
- 1 sachet levure chimique
- 3 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 40g d'huile d'olive
- 45g de pesto
- 1 fromage Pérail
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse
- Facultatif: des tomates confites pour le décor... et pour le goût!

En version salée, les financiers c'est aussi très bon!

Testez donc cette invention maison de financiers au pesto, et un cœur fondant au Pérail (un fromage de brebis de l'Aveyron). Cette recette change des muffins et autres mini cakes plus classiques. L'avantage c'est qu'avec les financiers et sa base amande, vous êtes sûrs d'avoir un moelleux incomparable. A l'apéritif ou sur un buffet dînatoire, cette recette est parfaite!

- Faites fondre votre beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette (étape incontournable du financier). En attendant, dans un bol, mélangez la poudre d'amandes avec la farine et la levure.
- Attendrissez un demi Pérail avec la cuillère de crème. Réservez au frais.
- Battez vos blancs d'œuf en neige avec la pincée de sel. Incorporez délicatement le mélange sec, à la spatule. Ajoutez ensuite le beurre fondu et l'huile, puis la tapenade.
- Dans vos moules à financier (en silicone de préférence), versez une cuillère de pâte à financier, ajoutez une noisette de crème de Pérail. Recouvrez de pâte à financier et laissez reposer 1 heure au frigo.
- 10 minutes avant la fin du repos de la pâte, préchauffez votre four à 180°C.
- Glissez vos financiers 15 minutes au four et laissez complètement refroidir avant de démouler. Dégustez à l'apéritif en décorant avec une demie cuillère à café de crème au Pérail que vous réalisez avec le demi Pérail restant et de la crème, surmonté d'une tomate confite.

Pourquoi cette alliance ?

Ces bouchées au fromage s'accorderont avec ce vin de caractère. Sa structure délicate et ses saveurs d'agrumes, équilibreront le gras et le fondant du fromage.

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur www.lesnouveauxfromagers.fr

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

EXCELLENS MARQUÉS DE CÁCERES

2014 Espagne blanc

Nez frais et aérien d'agrumes, de citron. En bouche, bel équilibre, franc, sec, nerveux, finale tendue et vibrante.

Et aussi :

**Les Clos de Pauilles
2014 Collioure rosé**



www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.