



# FÊTE du miel

## —COURNONSEC—

### FINANCIERS AU MIEL, NOISETTES ET AMANDES ET SA CHANTILLY

Recette originale  
de Guilhem Michalet

#### INGRÉDIENTS

25 gr de noisettes	60 gr de miel
25 gr de poudre d'amandes	2 blancs d'œufs
25 gr de sucre	50 gr de beurre
	35 gr de farine

#### PRÉPARATION DU FINANCIER

Préchauffer le four à 180 °C.

Mixer les noisettes jusqu'à l'obtention d'une poudre épaisse un peu grossière.

Mélanger la poudre de noisettes, d'amandes, le miel et le sucre.

Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette puis réserver.

Monter les blancs en neige puis les incorporer au fur et à mesure dans le premier mélange, ajouter le beurre fondu puis la farine tamisée.

Verser la pâte dans des moules à financiers et enfourner 10 à 12 minutes à 180°C.





# FÊTE du miel

## —COURNONSEC—

### CHANTILLY AU MIEL ET À L'EAU DE FLEUR D'ORANGER

Recette originale  
de Guilhem Michalet

#### INGRÉDIENTS

250 ml de crème à 35%

45 ml de miel

Eau de fleur d'oranger

½ orange zestée

#### PRÉPARATION DE LA CHANTILLY

Dans un batteur, mélanger tous  
les ingrédients jusqu'à formation  
de pics mous.

*Servir avec les financiers*

