

## FINGER PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

Aurélien Cohen pour NOROHY & PARIANI

Pour 6 fingers (Moule Pastel Pavoni Italia)

### Financier pistache

30 g beurre  
28 g sucre  
28 g poudre de pistache Pariani  
28 g blancs d'œufs  
11 g farine T55  
1 pincée de fleur de sel

### Praliné pistache

150 g de pistaches Pariani  
75 g de sucre  
2 g de fleur de sel

### Praliné croustillant

30 g chocolat lait  
50 g praliné pistache  
18 g feuilletine émiettée

### Ganache montée pistache & fleur d'oranger Norohy

95 g + 180 g de crème liquide entière froide  
2 g de gélatine + 12 g d'eau  
60 g de couverture blanche Ivoire Valrhona®  
37 g de praliné pistache  
8 g d'eau de fleur d'oranger Norohy

### Glaçage craquant pistache

500 g de chocolat blanc de couverture Ivoire  
100 g d'huile de pépin de raisin  
60 g de pâte de pistache (non sucrée)

### Ganache montée pistache & fleur d'oranger Norohy

1. Hydrater la gélatine dans l'eau froide.

2. Porter 90 g crème à frémissement. Quand le mélange est bien chaud, ajouter hors du feu la gélatine réhydratée, puis mélanger à la maryse pour la faire fondre.
3. Verser la préparation chaude sur le chocolat. Mélanger à la maryse ou au fouet pour émulsionner le mélange et faire fondre le chocolat. Ajouter les 165 g de crème froide, le praliné et l'eau de fleur d'oranger Norohy et mixer au mixeur plongeant.
4. Verser dans un plat à fond large et filmer au contact. Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant minimum 8 h avant utilisation.

### **Financier pistache Pariani**

1. Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à obtenir un beurre noisette. Réserver.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre, la poudre de pistache, la farine et la fleur de sel. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger l'ensemble au fouet.
3. Ajouter le beurre noisette tiédi.
4. Verser sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone ou d'un papier sulfurisé dans un cadre graissé de 14 cm de côté (sur environ 1 cm d'épaisseur). Cuire dans un four préchauffé à 170°C pendant 10 min au four ou jusqu'à ce que le financier soit légèrement doré.
5. Sortir du four, laisser refroidir, démouler et détailler en oblong avec l'emporte pièce fourni dans le moule et réserver.

### **Praliné pistache Pariani**

- 1 Torrifier les pistaches 15 min à 150 °C sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser refroidir.
- 2 Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec le sucre. Quand le caramel est bien fondu et qu'il a une belle couleur blonde, le verser sur une plaque et le laisser refroidir complètement.
- 3 Une fois le tout complètement refroidi, verser les pistaches et la caramel dans un robot et mixer en plusieurs fois jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter la fleur de sel et mélanger. Conserver dans un récipient hermétique à température ambiante.

### **Praliné croustillant**

1. Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-onde.
2. Mélanger le chocolat fondu avec le praliné puis ajouter la feuilletine émiettée et mélanger à nouveau à l'aide d'une maryse.
3. Étaler à l'aide d'une spatule sur les financiers détaillés et mettre au congélateur jusqu'au montage.

### **Montage (1)**

1. Monter la ganache pistache & fleur d'oranger au batteur jusqu'à ce qu'elle soit ferme mais brillante.

2. Mettre la ganache en poche puis pocher dans les moules finger. Faire remonter la ganache sur les bords avec une spatule puis pocher un peu de praliné pistache sur toute la longueur et insérer les biscuits financiers-croustillant. Lisser avec de la ganache montée à la spatule.
3. Mettre la ganache en poche puis pocher dans les moules finger. Faire remonter la ganache sur les bords avec une spatule puis pocher un peu de praliné pistache sur toute la longueur, ajouter quelques brisures de pistache et insérer les biscuits financiers-croustillant. Lisser avec de la ganache montée à la spatule.
4. Mettre une nuit ou 6 h au congélateur avant de démouler.

### **Finitions et glaçage**

1. Faire fondre au bain-marie ou au micro-onde le chocolat du glaçage. Ajouter la pâte de pistache et l'huile de pépin de raisin puis mélanger à la maryse.
2. Laisser refroidir à environ 30-31°C pour pouvoir glacer les fingers bien froids. Verser le glaçage dans un récipient adapté à la taille des fingers pour pouvoir les tremper dedans.
3. Démouler les fingers puis en plantant un couteau dedans, les tremper dans le glaçage sans recouvrir le dessus des fingers. Poser les fingers sur un papier sulfurisé.
4. Monter le restant de ganache montée pistache & fleur d'oranger au batteur et pocher des boules sur les fingers avec une douille de 16 mm.
5. Creuser une boule sur deux avec une cuillère à pomme parisienne bien chaude et pocher une pointe de praliné pistache dedans. Décorer avec des pistaches PARIANI.
6. Laisser décongeler 3 heures au réfrigérateur avant dégustation