

**Financier renversé et ganache chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/09/financier-renverse-et-ganache-chocolat-p1260477-r-scaled.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le financier :  
- 130 g de beurre**  
**- 70 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 30 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre**  
**- 170 g de sucre extra fin (ou sucre glace)**  
**- 50 g de farine  
- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 20 g de** [**confiture d'abricots**](https://recettes.de/confiture-d-abricots)  
**- 5** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
  
**1 moule à tarte renversée Ø 28 cm légèrement graissé**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Commencer par [**Préparer un Beurre noisette**](https://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/), en suivant la recette de base.  
Filtrer et laisser tiédir.  
Mélanger les poudres d'amandes et de noisettes, la farine, la vanille et le sucre.  
Faire un puits et y déposer la confiture et les blancs d'œufs.  
Mélanger tous les ingrédients à la cuillère pour obtenir une pâte lisse.  
Incorporer le beurre à peine tiède et bien mélanger.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler.  
Déposer sur le plat de service.

**La garniture :  
- 50 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **à 50 %**  
**- 200 g de chocolat à 70 %**  
**- 200 g de crème fleurette  
- Sucre glace (facultatif)  
- 1 càs de rhum (facultatif)**

Faire fondre 50 g de chocolat à 50 %.  
(Pour moi, quelques secondes au micro-ondes).  
[**Chablonner**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le creux de la pâte avec le chocolat fondu.  
Laisser refroidir.

Mettre le chocolat à 70 % dans un petit saladier (le casser en morceaux si nécessaire).  
Chauffer la crème jusqu'à frémissement puis la verser en plusieurs fois sur le chocolat tout en remuant doucement jusqu'à ce que la crème soit lisse.  
Ajouter éventuellement le rhum.  
Verser immédiatement dans le fond du biscuit.  
Laisser refroidir puis couvrir et mettre au frais.  
J'ai saupoudré de sucre glace juste pour le look, avant de servir.