# Tigrés

écrit par Karim

J’ai passé pas mal de temps à chercher l’origine de ce petit gâteaux et je vous avoue que j’ai fait choux blanc. Sur Facebook, quelqu’un m’a dit qu’il s’agissait d’un gâteau originaire de la ville de Nantes. Je n’ai absolument rien trouvé là-dessus. Je compte sur vous pour revenir vers moi avec la réponse.

Par contre, j’ai trouvé pleins de versions différentes dont une qui se rapprochent de très près des financiers.

Je n’avais pas les moules adéquates, j’ai donc acheté des moules spécifiques pour la recette. Vous avez le choix entre le moule forme savarin ou le moule forme mini donut. L’objectif étant de pouvoir couler une ganache dans le trou. C’est le côté gourmand et esthétique du gâteau.

Sur Pinterest, on trouve des milliers d’images très intéressantes. C’est d’ailleurs de là que j’ai pioché l’idée de ce gâteau. Je me demande toujours ce qui fait la différence entre la fraction de secondes où l’œil se focalise sur une image et l’instant où le cerveau prend la décision. Je pense que le visuel joue une

importance capitale mais ce n’est pas tout. On en reparle dans un autre chapitre  .

Il faut compter environ **15 minutes de préparation et 15 minutes de cuisson** pour réaliser cette recette.

**Ustensiles nécessaires pour cette recette :**
→ 1 robot pâtissier
→ 1 petite casserole (pour la ganache au chocolat)
→ 1 poche à douille (sans douille)
→ 1 moule forme mini savarin (disponible dans ‘Ustensiles‘)
→ 1 maryse

**Ingrédients pour 40 tigrés :**
→ 180g de beurre mou (pommade c’est encore mieux)
→ 180g de sucre semoule
→ 3 œufs à température ambiante
→ 60g de farine
→ 60g de maïzena
→ 60g de poudre d’amande filtrée
→ 5g de levure chimique
→ 50g de vermicelles ou copeaux de chocolat noir

**Pour la crème au chocolat au lait :**
→ 100g de chocolat au lait (Barry Callebault pour moi)
→ 80g de crème liquide entière

**Etapes de préparation :**
Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Dans le bol du robot avec la feuille, verser **le beurre mou** (180gr) en parcelle et **le sucre semoule** (180g).
Laisser tourner pendant 5 minutes. Il faut que la préparation devienne lisse.
N’hésitez pas à arrêter le robot et décoller le beurre des parois avec une maryse.

Ajoutez **les œufs un à un** et continuer le mélange pendant 2 minutes.

Ajouter **les farines tamisées** (120g) puis **la poudre d'amande filtrée** (60g) et **la levure chimique** (5g).
A ce stade, vous obtenez l'équivalence d'une crème d'amande un peu plus consistante.

Avec une râpe, hacher grossièrement **le chocolat** (50g) au-dessus de la préparation.

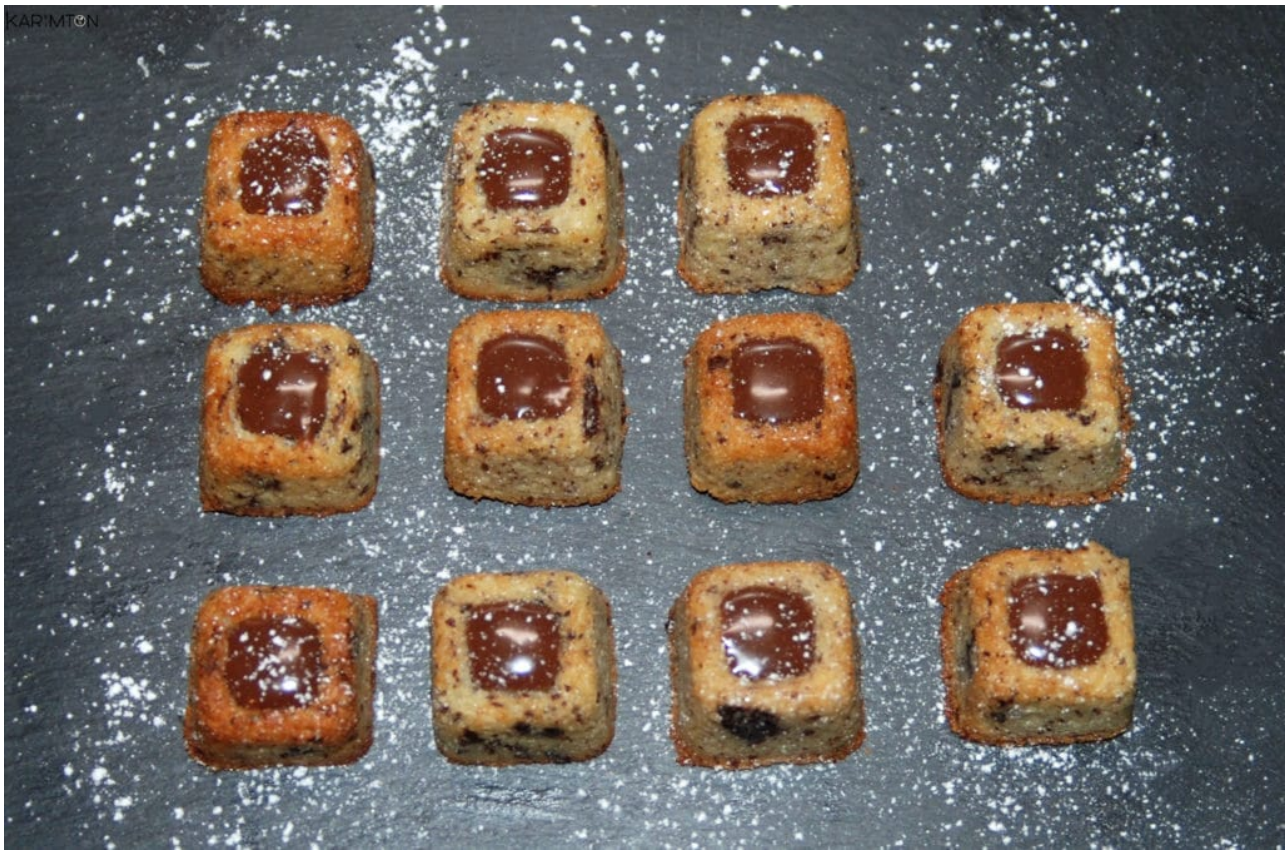
Avec une maryse, mélanger le tout.

Préchauffer le four à **180°C** chaleur tournante.
Remplir la poche à douille avec toute la préparation. Par sécurité, vous pouvez pincer l'extrémité de la poche à douille.
Garnir chaque empreinte du moule sans dépasser les trois quarts. Les gâteaux gonflent légèrement pendant la cuisson.
**L'astuce pour éviter que les gâteaux ne débordent** : poser une feuille de papier cuisson par dessus puis au moment d'enfourner, poser une plaque à pâtisserie perforée durant tout le temps de cuisson.
La pâte étant plutôt compacte, je vous conseille d'attendre 5 à 10 minutes avant de remplir les empreintes.

Retourner le moule sur la plaque à pâtisserie et laisser refroidir quelques minutes. Couper ce qui dépasse, cela arrive de temps en temps.
S'ils sont correctement cuits, les gâteaux tombent sans aucune aide.

En attendant qu'ils refroidissent, préparer la crème au chocolat au lait.
Dans une petite casserole, faire fondre à feu doux **le chocolat au lait** (100g) avec la moitié de **la crème liquide** (40g) pendant 2 minutes. Arrêter la cuisson dès lors que le chocolat commence à fondre. Hors du feu, mélanger progressivement avec une spatule en bois. Ajouter le reste de **crème liquide** (40g) et mélanger de nouveau.

Remplir les cavités des gâteaux soit avec une cuillère à café soit avec un entonnoir à piston.



## Informations utiles :

→ Vous pouvez choisir du chocolat noir ou de la confiture.
→ Si votre moule n'est pas anti-adhésif, badigeonner les cavités avec du beurre fondu.
→ Respectez la chaleur et le temps de cuisson (La première fois, j'ai voulu faire un test avec une température plus basse et un temps de cuisson réduit, c'était la catastrophe pour démouler les gâteaux).
→ Pour le chocolat à ajouter, vous pouvez utiliser du vermicelle. C'est d'ailleurs la vraie recette.
→ Pour un rendu visuellement agréable, je vous suggère d'utiliser un entonnoir à piston ou de faire un cône en papier sulfurisé.
→ N'oubliez pas de poser une plaque à pâtisserie avant d'enfourner. La première fois, j'ai essayé avec une toile de cuisson mais ce n'était pas assez lourd.
→ Vous pouvez conserver les gâteaux pendant 48 heures au frais. Les sortir au moins 20 minutes avant de le dévorer.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …