

# Financier au Rocamadour et miel de fleur

Pour 4 personnes

Préparation 1 h

## Préparation

### *Financier*

- Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.
- Réserver une heure au réfrigérateur.
- Verser l'appareil dans les moules à financier et cuire au four 20 minutes à 170°C.

### *Finition de dressage*

- Mélanger la crème montée avec le chèvre et le miel. Réserver.
- Dans une assiette disposer les financiers, les saupoudrer de sucre glace et de cannelle, ajouter des morceaux d'orange confite. Servir avec la crème montée au miel.

## Ingrédients

### Financier

- 100 g de beurre fondu
- 30 g de farine
- 40 g de poudre d'amande
- 70 g de sucre glace
- 3 blancs d'œuf
- 3 Rocamadours
- 1 gousse de vanille
- 2 CS de miel de fleur

### Finition et décor

- PM sucre glace
- 100 g de crème montée
- 50 g de Petits Chèvres Doux Président Professionnel

- PM de cannelle
- 1 CS de miel
- 5 bâtons d'Orangette confite