

## TIGRES

Pour une vingtaine pièces (moules savarins)

### Appareil chocolat

195 g Blancs d'œufs  
50 g Farine  
145 g Sucre semoule  
25 g Miel acacia  
235 g Poudre d'amandes  
210 g Beurre noisette  
95 g **PEPITES CHOCOLAT NOIR**

La veille ou plusieurs heures auparavant, mélanger les blancs, la farine, le sucre semoule, le miel, et la poudre d'amandes.

Réserver au frais.

Le lendemain, faire cuire le beurre noisette et l'incorporer au précédent appareil. Laisser refroidir quelques instants et incorporer le pailleté chocolat.

### Ganache Caraïbe

90 g Crème entière liquide  
15 g Miel d'acacia  
75 g **CARAÏBE 66%**

Fondre le chocolat.

Faire chauffer la crème avec le miel puis en verser un tiers sur le chocolat fondu.

Mélanger énergiquement et ajouter le deuxième tiers en procédant de la même manière, pareil pour le dernier tiers. Mixer alors avec un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.

### Montage

Dresser à la poche dans les moules forme baba environ 50g par pièce.

Enfourner à 190°C pendant 16min puis faire tomber la température à 180°C et poursuivre pendant 4min.

Démouler, retourner les tigrés et terminer la cuisson à 180°C pendant 6min. En fin de cuisson le dessus du goûté doit être roux. Laisser refroidir plusieurs heures.

Couler un peu de ganache garniture au centre sans aller jusqu'en haut du moule.

Laisser cristalliser la ganache avant dégustation.