



Financiers à la pistache

Ingredients

90g de blancs d'oeuf
100g de sucre glace
100g de beurre
65g de poudre de pistache
35g de farine
1cuillère à café de pâte à pistache

Étape de la recette

- Pour environ 25 financiers -

Faire fondre le beurre à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Préchauffer le four à 190°C

Mettre les blancs d'oeufs dans un saladier et les détendre un peu à l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, la pâte à pistache et bien mélanger.

Puis y verser le beurre noisette et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Remplir le moule avec la pâte obtenue et enfourner pour environ 15 minutes (tout dépend de la taille des financiers)