



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

Dans le bol mettre les blancs d'oeufs 10s/vitesse 4

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et la pâte à pistache 10s/vitesse 3.5

Verser le beurre noisette 10s/vitesse 3.5

Remplir le moule avec la pâte obtenue et enfourner pour environ 15 minutes