



Financier pistache et framboise

Ingredients

Financiers pistache

100g de beurre
60g de farine
90g de poudre de pistache
110g de sucre glace
120g de blancs d'oeuf
100g de framboises

Ganache à la pistache

75 + 180g de crème liquide entière
50g de pâte à pistache
150g de chocolat blanc

Financiers pistache

- Pour un cercle de 20cm -

Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette

Laisser refroidir et passer au chinois pour enlever les résidus

Préchauffer le four à 170°C

Mélanger ensemble la poudre de pistache, la farine et le sucre glace

Verser les blancs d'œufs et mélanger, en incorporant le moins d'air possible

Ajouter le beurre fondu et mélanger

Verser à l'intérieur du cercle en tapotant (comme pour les macarons) pour enlever des éventuelles bulles d'air

Déposer les framboises en appuyant légèrement

Enfourner pendant 30 minutes

Ganache pistache

Faire chauffer les 75g de crème liquide

Verser sur le chocolat en petits morceaux, laisser quelques secondes

Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu

Incorporer la pâte à pistache

Verser le reste de crème liquide froide et mélanger

Filmer au contact et laisser au frais une nuit

Le lendemain à l'aide d'un batteur, fouetter la ganache jusqu'à ce qu'elle soit ferme

Mettre en poche et garnir le financier

Décorer comme il vous plait
