

Financiers à la Pistache

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	70g
- SUCRE IMPALPABLE	130g
- FARINE	50g
- AMANDES HACHÉES	50g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	4
- PISTACHES	2 c à soupe de pâte de pistaches (DI-74)

Recette:

- Commencez par faire fondre le beurre dans un poêlon et faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il prenne la coloration dorée (beurre noisette).
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélangez le sucre impalpable avec la farine et les amandes en poudre.
- Montez les blancs en neige ferme, incorporez-les délicatement au mélange à base de farine puis ajoutez la pâte de pistaches et enfin le beurre noisette.
- Répartissez la préparation dans des moules à financiers (rectangulaires) puis enfournez 15 minutes jusqu'à obtention d'une belle coloration.
- Sortez du four et démoulez directement.
- Laissez refroidir avant dégustation.

