



Financiers pistache

Ingredients

Financiers

100g de beurre
35g de farine
85g de poudre de pistache
90g de blancs d'oeuf
75g de sucre glace

Coques

100g de chocolat blanc
du colorant
5cuillères à café de pâte à pistache

Financiers

- Pour 5 gros financiers -

Préchauffer le four à 170°C

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

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

Ajouter la farine, la poudre de pistaches, le sucre glace 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

Enfourner environ 25 minutes

Laisser refroidir

Coque

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le colorant et mélanger

A l'aide d'un pinceau, garnir l'intérieur du moule et repositionner les financiers

Laisser prendre au frais 2h ou 20 minutes au congélateur

Démouler et verser 1 cuillère à café de pâte à pistache sur chaque financier