

FINANCIERS À LA NOIX

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 90g de Beurre
- 80g de Sucre glace
- 3 Amaretti moelleux (Réf : 838)
- 30g de Farine
- 3 blancs d'Oeuf
- 20g de Crème de noix (Réf : 752)



6 personnes



20 min



Économique



Très Facile

PRÉPARATION

1. Faire préchauffer votre four à 180°C
2. Faire fondre le beurre dans une casserole. Faites-le légèrement brunir. Il contribuera à donner une délicieuse saveur à vos financiers
3. Broyer finement (au mixeur) 3 amaretti
4. Mélanger le sucre glace, la poudre d'amaretti, et la farine
5. Ajouter le beurre en utilisant une petite passoire pour le filtrer et éviter les petits dépôts qui auraient pu se former
6. Prendre un fouet manuel et fouetter les blancs d'oeufs. Pas en neige, juste pour qu'ils deviennent mousseux et les aérer
7. Ajouter les blancs au mélange de poudres et rajouter la crème de pistache. Afin de bien la mélanger, prendre une cuillère à soupe et bien l'écraser contre les bords du récipient
8. Verser dans des moules pour financiers. Nous utilisons des moules en silicone très pratiques. Pour verser sans en mettre partout, vous pouvez utiliser une poche à douille. Il vous faudra bien presser pour récupérer ce qui a collé aux bords de la poche, ce serait dommage d'en jeter ! Sinon avec une cuillère, on y arrive aussi. Essuyer ce qui a pu tomber sur les bords du moule
9. Faire cuire 12 minutes. Afin de mettre au four sans en renverser, disposer les moules sur une des plaques de cuisson que nous avons sorti du four avant de préchauffer celui-ci. Vérifier la cuisson en utilisant un cure-dent que vous planterez dans un des financiers.