

FINANCIERS À LA PISTACHE

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 90g de Beurre
- 80g de Sucre glace
- 3g d'Amaretti moelleux
(Réf : 752)
- 30g de Farine
- 3 Blanc d'œuf
- 20g de Crème de pistache
(Réf : 836)



6 personnes



20 min



Économique



Très Facile

PRÉPARATION

1. Faire préchauffer votre four à 180°C
2. Faire fondre le beurre dans une casserole. Aller jusqu'à le faire légèrement brunir. Il donne ainsi une belle saveur à vos financiers
3. Au mixeur, broyer finement 3 amaretti
4. Mélanger la farine, le sucre glace et la poudre d'amaretti
5. Ensuite ajouter le beurre (une petite passoire le filtrera et évitera les petits dépôts)
6. Avec un fouet manuel fouetter les blancs d'œuf. Seulement pour qu'ils deviennent mousseux et les aérer (pas en neige)
7. Ajouter les blancs aux mélanges de poudres puis la crème de pistache. Bien l'écraser avec une cuillère à soupe (contre les bords du récipient)
8. 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. Verser dans des moules (en silicone par exemple) pour financiers. Une poche à douille pourra vous aider à verser proprement. Il vous faudra bien récupérer ce qui a collé aux bords de la poche, afin de ne pas en jeter. Sinon vous pouvez aussi garnir les moules avec une cuillère. Essuyer ce qui a pu tomber sur les bords du moule
9. Faire cuire 12 minutes. Vérifier la cuisson en utilisant un cure-dent que vous planterez dans un des financiers