William Lamagnère

Petits gâteaux

Financier aux pistaches

40 min	15 min	15 min	10 min	346
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les financiers

125 g **Sucre glace**
4 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
90 g **Beurre**
60 g **Pâte de pistache**
50 g **Farine**
50 g **Amande(s) en poudre**
1 sachet(s) **Levure chimique**

Ingrédients pour le dressage

1 **Pistaches**

Étape 1

Préparation de l'appareil

1. Mettre le beurre dans une casserole et le faire fondre sur feu moyen jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur noisette.
2. Réserver le beurre noisette dans un bol en évitant de verser le dépôt de beurre brulé qui est au fond de la casserole.
3. Dans un saladier, verser le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine, la levure et fouetter. Ajouter ensuite la pâte de pistache et mélanger légèrement.
4. Verser une partie des blancs d'œufs et fouetter pour détendre la pâte de pistache. Incorporer le reste de blancs d'œufs et mélanger vivement pour obtenir une pâte bien lisse.
5. Verser le beurre noisette en filet tout en mélangeant avec le fouet.

Étape 2

Cuisson des financiers

1. Préchauffer le four sur chaleur tournante à 160°C (Th.5).
2. Disposer une poche à douille sur un bec verseur et

remplir la poche d'appareil à financier.

3. Fermer la poche en la faisant vriller et en poussant la préparation vers le fond.
4. Disposer les moules sur une grille de four. Couper le bout de la poche à douille avec des ciseaux et remplir les moules au 3/4.
5. Enfourner pendant environ 15 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Sortir les financiers du four lorsqu'ils sont légèrement dorés et les laisser refroidir 10 minutes.
2. Lorsque les financiers sont froids, les démouler délicatement et les déposer sur une assiette de dressage.
3. Décorer de quelques pistaches et servir.