

*Petits gâteaux*

Financier aux pistaches



40 min 15 min 15 min 10 min 346

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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 brûlé 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

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

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.