Financiers Framboise et Pistache

Temps de Préparation : 10 minutes - Temps de Cuisson : 12 minutes - Difficulté : Facile

Pour une douzaine de financiers :

- 110 g de sucre glace
- 90 g de beurre
- 90 g de poudre d'amande
- 30 g de farine
- 3 blancs d'œufs
- 2 cuillères à café de pâte de pistache
- 2 cuillères à café de pistaches concassées
- 1 pincée de sel
- 1 douzaine de framboises fraîches ou surgelées
- 1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
- 2. Faire fondre le beurre dans une casserole puis prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'il ait une odeur et une couleur de noisette.
- 3. Filtrer et laisser refroidir.
- 4. Mélanger la farine avec la poudre d'amande, le sel et le sucre à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger à nouveau.
- 6. Verser le beurre et la pâte de pistache puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et bien lisse.
- 7. Remplir des moules à financier beurrés aux 3/4 avec la pâte.
- 8. Déposer 1 ou 2 framboises sur chaque financier, en les enfonçant légèrement.
- 9. Parsemer de pistaches concassées et enfourner pour 12 minutes de cuisson.
- 10. Sortir du four, laisser refroidir, démouler et saupoudrer de sucre glace : c'est prêt!

 \square Le mariage entre la pistache et la framboise est vraiment un pur bonheur pour les papilles ! \square Pour la dégustation, je vous conseille de les mettre au frais une ou deux heures avant, frais c'est bien meilleur ! \square



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation!

