

FINANCIERS AUX PISTACHES

- **Type de plat :** Petits fours
- **Difficulté :** Très facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 20 min



Ingrédients pour 40 financiers

- 4 blancs d'œuf
- 50g de farine
- 40g de poudre d'amande
- 70g de pâte de pistaches
- 115g de sucre
- 85g de beurre doux

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre dans un bol. Bien mélanger pour bien incorporer la pâte de pistache.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il mousse.
4. L'ajouter directement dans la pâte aux amandes et bien mélanger le tout.
5. Verser la pâte dans des moules à mini-financiers, puis cuire directement au four pendant 15 à 20 minutes (tout dépend de la puissance du four).
6. Ils ne doivent pas être trop cuits, juste un peu craqués sur le dessus et légèrement dorés! Si ils ne sont pas consommés dans la journée (ce qui est rare!), dans ce cas les conserver dans une boîte hermétique.

