

Financiers pistache

Ingredients
Financiers
100g de beurre
35g de farine
85g de poudre de pistache
90g de blancs d'oeuf
75g de sucre glace
Coques
100g de chocolat blanc
du colorant
5cuillères à café de pâte à pistache

Financiers

- Pour 5 gros financiers -

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le beurre la casserole jusqu' ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les rsidus

Mettre les blancs d'oeufs dans un saladier et les dtendre un peu l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine, la poudre de pistaches,le sucre glace et bien mlanger.

Puis y verser le beurre noisette et mlangerjusqu' obtention d'une prparation homogne.

Remplir le moule avec la pte obtenue

Enfourner environ 25 minutes

Laisser refroidir

Coque

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le colorant et mlanger

A l'aide d'un pinceau, garnir l'intrieur du moule et repositionner les financiers

Laisser prendre au frais 2h ou 20 minutes au conglateur

Dmouler et verser 1 cuillre caf de pte pistache sur chaque financier

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr