

Financiers à la pistache et aux framboises



Ingrédients : 80 g de poudre d'amandes, 130 g de sucre glace, 60 g de farine, 100 g de beurre, 4 blancs d'œufs, 2 cc de pâte à pistache, et des framboises surgelées.

Couper le beurre en morceaux et le laisser fondre dans une casserole à feu vif jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Laisser refroidir 5 minutes.

A l'aide d'un batteur électrique, mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine, puis ajouter les blancs d'œufs et battre pendant deux minutes.

Ajouter progressivement le beurre fondu, et ensuite la pâte à pistache pour obtenir un mélange bien lisse.

Verser votre pâte dans des petits moules en silicone, et mettre au réfrigérateur pendant une heure.

Faire préchauffer votre four à 180°C.

Déposer dans chaque empreintes une framboise et enfourner pendant 15 minutes environ.

Laisser refroidir avant de démouler... et de déguster !