

Financiers bicolores chocolat - pistache



Ingrédients : 100 g de poudre d'amandes, 130 g de sucre glace, 60 g de farine, 100 g de beurre (moitié doux, moitié demi-sel), 4 blancs d'oeufs, 1 cc de pâte à pistache, 120 g de chocolat noir

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'oeufs et battre pendant deux minutes. Ajouter progressivement le beurre fondu.

Diviser la pâte en deux, et dans une moitié verser la pâte à pistache, et dans l'autre le chocolat noir fondu. Mélanger bien dans chaque saladier pour obtenir un mélange bien lisse.

Verser dans un premier temps la pâte au chocolat dans des petits moules en silicone, puis verser par-dessus la pâte à la pistache. Avec un petit pic faire quelques tourbillons dans chaque empreinte.

Enfourner pendant 15 minutes environ à 180°C.