

Financiers framboises pistaches



Ingrédients pour 6 personnes :

- 80 g de poudre d'amande
- 1/2 cuillère à café de levure
- 60 g de farine
- 130 g de sucre glace
- 90 g de beurre fondu
- 4 blancs œufs
- 3 cuillères à café de pâte de pistache (*j'ai utilisé des pistaches entières que j'ai mixées*)
- 2 gouttes de colorant vert (facultatif)
- une vingtaine de framboises

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un récipient, mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, la levure, la farine et la pâte de pistache.

Ajouter les blancs d'œufs. Bien mélanger de façon homogène. Ajouter ensuite le beurre fondu et mélanger à nouveau.

Pour rendre aux financiers une couleur un peu plus verte, vous pouvez tricher en ajoutant deux gouttes de colorant vert.

Verser la pâte dans des moules en silicone (pour moi moules à financiers et moules à darioles).

Mettre dans chaque financier une à deux framboises en fonction de la place et de votre envie.

Enfourner 15 minutes à 180°C.

Déguster froid.