



Les mini financiers pistache - framboise selon Sylvie d'Amuses bouche

Ce qu'il vous faut pour une cinquantaine de pièces:

6 blancs d'œufs
180g de sucre glace
230g de poudre d'amande
60g de farine
200g de beurre
2 cuillers à soupe de pâte pistache
des framboises fraîches ou surgelées

Vous baissez le four sur 180°.

Vous mélangez la poudre d'amande avec la farine, le sucre glace et ajoutez les blancs d'œufs. Vous mélangez bien au fouet. Vous faites fondre le beurre "noisette". Vous y mélangez la pâte pistache pour la faire fondre (elle est difficile à intégrer car elle est très compacte). Vous laissez refroidir. Vous incorporez le beurre au mélange précédent et vous fouettez.

Vous versez la pâte dans les mini moules puis ajoutez une framboise sur la pâte (ne faites pas comme moi: j'avais d'abord déposé la framboise sur le fond du moule puis versé la pâte par dessus. Résultat: la framboise fragilise énormément le financier!).

Vous enfournez pendant une bonne dizaine de minutes. Attention, la framboise rend ce financier très humide et il se garde donc moins longtemps et doit être conservé à l'abri des autres!!

<http://moussetic.canalblog.com>

