



FINANCIERS AU GINGEMBRE CONFIT ET PIGNONS TORREFIES



70 g de sucre glace
90 g de beurre
80 g d'amandes en poudre
30 g de farine
3 blancs d'œufs
50 g de pignons torréfiés
50g de gingembre confit coupé très fin
Une pincée de sel

Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il devienne couleur noisette. Le laisser refroidir mais le garder liquide.

Mélanger le sucre, la poudre d'amandes et le gingembre confit, puis ajouter la farine et le sel. Incorporer ensuite les blancs d'œufs (non battus) dans le mélange, et enfin le beurre noisette. Bien homogénéiser la pâte et la mettre au réfrigérateur au moins pendant 1 h.

Préchauffer le four à 210°.

Remplir les empreintes de silicone avec la pâte jusqu'au bord. Les enfourner 20 minutes à peine pour qu'ils restent assez blonds. Au sortir du four, les démouler avant de les laisser refroidir sur une grille.