

## Financiers fraise/pistache

### Côté marché :

35 g de farine  
90 g de blancs d'oeufs  
2 cc de pâte de pistache  
65 g de beurre  
85 g de sucre fin  
1/2 sachet de levure chimique  
Qs de fraises  
50 g de poudre d'amandes



Chauffez le beurre jusqu'à la couleur noisette, filtrez et réservez.

Mélangez dans un cul de poule, la farine, la levure, la poudre d'amandes,  
le sucre.

Incorporez le beurre tiède, la pâte de pistaches puis les blancs au fouet en  
2 fois.

Réservez au réfrigérateur au moins 2 heures.

Répartissez la pâte dans les moules en silicone et déposez une fraise au  
centre de chaque financier.

Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour environ 20 mn.