

FINANCIERS A LA PISTACHE CARREMENT CHOCOLAT



Ingrédients :

- 90grs de poudre d'amandes
- 150grs de sucre glace
- 60grs de farine
- 4 blancs d'oeufs
- 100grs de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 bonne cuillère à soupe de pâte de pistache
- 1 carré de chocolat blanc par empreinte (pour moi les tartelettes carrées cannelées de Demarle)

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Faire fondre le beurre dans une casserole, jusqu'à ce qu'il soit couleur noisette et laisser refroidir.
- Dans la cuve de votre robot, mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre glace et une pincée de sel. Sans cesser de remuer, ajouter le beurre fondu.
- Ajouter ensuite les blancs d'oeufs un à un, puis finir par la cuillère de pâte de pistache.
- Verser dans les empreintes, ajouter un carré de chocolat au milieu et mettre au four pendant environ 15 minutes.
- Laisser refroidir et déguster.

[Blog « Le lutrin dans ma cuisine »](#)