



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M devise : Vite, beau et bon !*



## Petits financiers à la pistache



### INGREDIENTS : 12-15 fondants

75 gr de pâte de pistaches  
60 gr de poudre d'amande  
100 gr de beurre  
100 gr de sucre glace  
30 gr de farine  
3 blancs d'œufs

### PREPARATION :

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans le bol du robot ou dans un saladier, déposer le sucre, la farine, la poudre d'amandes et une pincée de sel.

Ajouter les blancs d'œufs et fouetter vivement la préparation. Ajouter la pâte de pistaches et le beurre noisette.

Fouetter à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Verser la pâte dans les moules beurrés ou en silicone jusqu'aux 3/4.

Enfournez pendant 10-12 minutes.

Attendre quelques minutes avant de démouler.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>