

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Mini financiers à la pâte de pistache



Préparation

Mélanger le sucre glace, les amandes, la farine et passer le tout au tamis (facultatif).

Ajouter les blancs d'oeufs et la pâte de pistache.

Terminer avec le beurre fondu.

Déposer la masse dans un sac à dresser et garder au frais jusqu'au moment de dresser dans de petits moules à financier.

On peut ajouter des pistaches concassées dessus avant d'enfourner.

Cuire une quinzaine de minute 200°C (à surveiller)



Recette pour 4 personnes

100 gr de beurre fondu
80 g sucre glace
30 g de farine
40 g amandes moulues mondées
passées
60 gr de blancs d'oeufs (juste battus
à la fourchette)
Pâte de pistache à volonté

