



Financiers pistache et framboises

Ingredients

Financiers pistache

60g de blancs d'oeuf
55g de poudre d'amande
60g de sucre glace
30g de farine
55g de beurre
25g de pâte à pistache
du colorant (facultatif)

Gelée de framboise

120g de purée de framboises
15g de sucre
2g de pectine

Financiers pistache

- Pour 8 gros biscuits ou 20 petits -

Préchauffer le four à 170°C

Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette

Le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Mélanger ensemble la farine, le sucre glace et la poudre d'amande

Ajouter les blancs d'oeuf et mélanger

Verser le beurre fondu et mélanger

Incorporer la pâte à pistache et le colorant

Remplir les cavités du moule aux 2/3

Enfourner environ 15 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Gelée de framboise

Mélanger ensemble le sucre et la pectine

Faire chauffer la purée de framboise

Ajouter le mélange sucre/pectine, mélanger et continuer de chauffer 2 minutes en mélangeant

Remplir les cavités des biscuits avec cette gelée

Mettre au frais 30 minutes

ASTUCE

- Utiliser une purée de pistache de qualité pour un goût plus intense

- Tu peux remplacer la framboise par des fruits rouges ou de l'abricot, ça marche très bien aussi