

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 -

Prchauffer le four 170C

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

Le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les rsidus

Mlanger ensemble la farne, le sucre glace et la poudre d'amande

Ajouter les blancs d'oeuf et mlanger

Verser le beurre fondu et mlanger

Incorporer la pte pistache et le colorant

Remplir les cavits du moule aux 2/3

Enfourner environ 15 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Gelée de framboise

Mlanger ensemble le sucre et la pectine

Faire chauffer la pure de framboise

Ajouter le mlange sucre/pectine, mlanger et continuer de chauffer 2 minutes en mlangeant

Remplir le cavits des biscuits avec cette gele

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr