Financier pistache et framboise

Ingredients
Financiers pistache
100g de beurre
60g de farine
90g de poudre de pistache
110g de sucre glace
120g de blancs d'oeuf
100g de framboises
Ganache à la pistache
75 + 180g de crème liquide entière
50g de pâte à pistache
150g de chocolat blanc

Financiers pistache

- Pour un cercle de 20cm -

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

Laisser refroidir et passer au chinois pour enlever les rsidus

Prchauffer le four 170C

Mlanger ensemble la poudre de pistache, la farine et le sucre glace

Verser les blancs d'oeufs et mlanger, en incorporant le moins d'air possible

Ajouter le beurre fondu et mlanger

Verser l'intrieur du cercle en tapotant (comme pour les macarons) pour enlever des ventuelles bules d'air

Dposer les framboises en appuyant lgrement

Enfourner pendant 30 minutes

Ganache pistache

Faire chauffer les 75g de crme liquide

Verser sur le chocolat en petits morceaux, laisser quelques secondes

Mlanger jusqu' ce que le chocolat soit compltement fondu

Incorporer la pte pistache

Verser le reste de crme lliquide froide et mlanger

Filmer au contact et laiisser au frais une nuit

Le lendemain l'aide d'un batteur, fouetter la ganache jusqu' ce qu'elle soit ferme

Mettre en poche et garnir le financier

Dcorer comme il vous plait