

Financier aux pistaches et aux framboises

Recette pour 24 tapas



Description

Petits gâteaux servis tièdes à base de poudre d'amande, parfumés à la pistache et aux framboises fraîches.

L'astuce du chef

Le beurre noisette est simplement du beurre qui lorsque chauffé à une certaine température développe des saveurs de noisettes grillées, mais ne contient en fait aucune noix.

Ingrédients

Pour l'appareil à financier

- 125 Gr Beurre
- 45 Gr Pâte de pistache
- 15 Gr Miel
- 125 Gr Sucre glacé
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 95 Gr Framboises

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **390 F°**

Préparation de l'appareil à financier

Dans une casserole, caramélisez le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Ajoutez la pâte à pistache et le miel et laissez refroidir. Dans le bol du mixeur, mélangez les ingrédients secs avec les blancs d'œufs puis ajoutez le beurre et les framboises.

Finition des financiers

Graissez les moules à financiers et remplissez-les à l'aide d'une cuillère. Cuire au four pendant environ 14 à 18 minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration et laissez refroidir avant de servir.

Bon appétit!