



Le financier à la pistache

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Un vrai régal pour les gouters.

INGRÉDIENTS :

- 125 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amande
- 150 g de farine T45
- 6 blancs d'œufs
- 200 g de beurre doux
- 35 g de pistaches concassées

Pour **10 personnes**

Réalisation de la recette :

Beurrer le **moule** de 20 cm de diamètre, la fariner et le mettre au réfrigérateur. Bien ! vous savez chemiser un moule à gâteau. Réaliser un **beurre noisette**. Mélanger dans un récipient la **poudre d'amande, le sucre glace** (ou tant pour tant) et la farine. Ajouter une pincée de sel fin et ajouter les blancs d'œufs. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse. Ne pas hésiter d'incorporer par **rotation la farine**. Filtrer le beurre noisette et l'ajouter au mélange, mélanger à la spatule délicatement quelques minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse. **Ajouter les brisures de pistache.**

Verser la préparation dans le moule chemisé. Cuire au four chaud 180 °C, 45 minutes dans un moule à génoise ou moule à gâteau. **Démouler au chaud.** Vous pouvez réaliser des petits financiers mais il faudra les laisser entre 15 à 20 minutes dans le four.

Vision
Plaisir