



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Financier pistache fourré à la confiture .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 4 financiers :

- 1 blanc d'œuf
- 15 g de farine
- 20 g de sucre en poudre
- 50 g de poudre de pistache
- 50 g de sucre glace
- 80 g de beurre
- Confiture de coing

- Mettre le beurre à fondre doucement jusqu'à léger frémissement
- Mettre dans un saladier la farine, les sucres, la poudre de pistache et le blanc d'œuf
- Mélanger soigneusement jusqu'à obtention d'une pâte homogène
- Incorporer progressivement et délicatement le beurre et mélanger
- Préchauffer le four à 240°C th.8 pendant 10 minutes
- Remplir les moules en silicone à financiers au tiers, rajouter au centre 1 c.à.c de confiture
- finir avec le restant de pâte à financier. Enfourner 15-20 minutes à 210°C th.7
- Démouler avec précaution, laisser refroidir à température ambiante



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs