



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

. Financiers pistache - café .



Ingrédients pour 3 financiers :

- 1 blanc de gros œuf
- 4 carrés de chocolat noir
- 40 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de poudre de pistaches
- 50 g de sucre glace
- Arôme café
- Grains de cafés torréfiés

- Mettre le beurre à fondre doucement jusqu'à léger frémissement
- Mettre dans un saladier la farine, le sucre glace, la poudre de pistache, ...
- ... le café torréfié moulu au mortier et le blanc d'œuf
- Mélanger soigneusement jusqu'à obtention d'une pâte homogène
- Incorporer progressivement et délicatement le beurre, ajouter l'arôme café et mélanger
- Verser la préparation dans le moule à financiers
- Faire fondre les carrés de chocolat noir
- Recouvrir les financiers avec une touche de chocolat fondu
- Préchauffer le four à 240°C th.8 pendant 10 minutes
- Remplir les moules en silicone à financiers et enfourner 15 minutes à 210°C th.7
- Démouler avec précaution, laisser refroidir à température ambiante

