

<https://faubert.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article20>



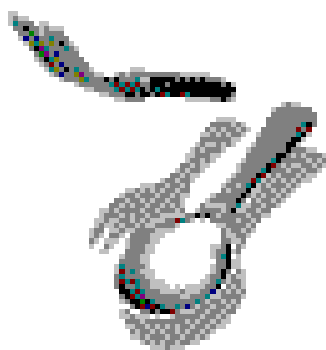
GÉNÉRATION
2024

**Collège
Faubert**

3 Place Faubert - 69600
VILLEFRANCHE SUR SAONE
TEL : 04 78 68 62 12
Fax : 04 78 68 64 75
Courriel : 009564@ac-lyon.fr

Financier à la Pistache

- Informations pratiques - Restauration - Recettes -



Date de mise en ligne : mardi 27 novembre 2007

Copyright © Collège Faubert - Tous droits réservés

Ingrédients

- 62 g de pistaches vertes
- 70 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- 35 g de farine
- 70 g de poudre d'amandes
- 2 oeufs

Hacher finement les pistaches.

Mélanger dans un grand saladier les pistaches , la poudre d'amandes , le sucre glace et la farine.

Ajouter le beurre fondu puis les oeufs un à un pour faire une pate bien lisse.

Cuire en plaque épaisseur 1.5 cm ou dans des moules à financiers à 150Â° , 15 minutes environ.

Proportion pour 8 à 10 personnes