

Financiers pistaches, oranges confites et fleur d'oranger

Voici une recette d'un grand classique, le **financier**, que je vous propose de revisiter avec des saveurs très orientales : des **pistaches** et des **oranges confites**, le tout relevé de **fleur d'oranger** et de **cardamome**... Un mélange sur lequel j'ai vraiment craqué, très parfumé et original. Ces **financiers** sont aussi bien moelleux, fondants, bref gourmands... J'en salive encore, le seul problème c'est que je les ai déjà tous mangés !



Préparation : 25 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 18 financiers :

105 g de beurre

90 g de poudre d'amandes

190 g de sucre en poudre

4 blancs d'œufs

60 g de farine

2 cuillères à soupe de fleur d'oranger

1/2 cuillère à café de cardamome en poudre

35 g de pistaches concassées

70 g de dés d'écorces d'orange confites



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Faites fondre le beurre au micro-ondes.
3. Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, le sucre en poudre et les blancs d'œufs (pas besoin de les monter en neige).
4. Ajoutez dans le saladier la farine et le beurre fondu, la fleur d'oranger et la cardamome. Mélangez à nouveau.
5. Beurrez les moules s'ils ne sont pas en silicone, puis répartissez la pâte dans les alvéoles.
6. Sur le dessus de chaque financier, parsemez de pistaches préalablement concassées et d'écorces d'oranges confites coupées en petits dés.
7. Enfournez vos financiers pour 15 minutes de cuisson. Les financiers doivent être encore un peu mous à la sortie du four et le dessus très légèrement doré.



Vous aussi vous aimez les petits gâteaux ? Voici des [bouchées moelleuses à la noix de coco et au chocolat](#) que vous pourrez réaliser dans le même genre de moule !