

Maxi financier abricots-pistache à l'huile d'olive

Ingrédients

50g de farine

50g de pistaches

50 g de sucre de canne

4 blancs d'œufs (125g environ)

100ml d'huile d'olive

4 petits abricots

Quelques pistaches entières

Matériel : un moule à gâteau de 20cm de diamètre.

Préchauffez le four à 210°C.

Mixez les pistaches pour les réduire en poudre.

Montez les blancs d'œuf en neige.

Mélangez la poudre de pistache avec la farine et le sucre, puis incorporez-les aux blancs en neige. Une fois que c'est fait ajoutez l'huile d'olive et mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans le(s) moule(s), coupez vos abricots en 4 et déposez-les sur la pâte peau au dessus. Ajoutez quelques pistaches entières pour faire joli et enfournez à 210°C pendant 12 à 15 minutes.