

Financiers au thé matcha

Pour 8 financiers (dans des moules à barquettes en silicone pour moi):

- 50 g de beurre
- 60 g de sucre glace
- 25 g de farine
- 25 g de poudre d'amandes
- 1/2 cc de thé matcha
- 1 petite pincée de sel
- 2 blancs d'oeufs

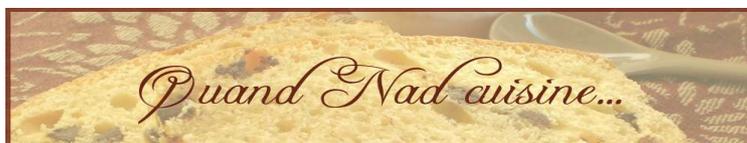


Faire fondre le beurre dans une casserole et chauffer jusqu'à ce qu'il devienne noisette (il devient légèrement brun et sent la noisette grillé). Laisser tiédir.

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger le sucre avec la farine, la poudre d'amandes, le thé vert et le sel. Ajouter les blancs légèrement battus et mélanger jusqu'à obtenir une pâte parfaitement lisse. Incorporer le beurre tiédi en fouettant.

Répartir la pâte dans les empreintes du moule et enfourner. Laisser cuire 10 à 12 min (selon les fours). Laisser tiédir avant de démouler.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>