

Financiers au Matcha

Pour 40 financiers:

150g de beurre, 50g de farine, 150g de sucre glace, 15g de thé vert en poudre matcha,
50g d'amandes en poudre, 4 blanc d'œufs.

Préchauffez le four à 240°C (th 8), mettez le beurre dans une petite casserole, portez à ébullition légère et laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il prenne une teinte presque noisette, retirez du feu, passez-le à travers un chinois et laissez liédir.

Dans un saladier, versez farine + sucre glace + thé + poudre d'amande et mélangez, ajoutez les blancs d'œuf, mélangez jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés et ajoutez le beurre sans cesser de travailler, pâte bien homogène, beurrez des petits moules à financier et répartissez-y la pâte sans les remplir complètement, glissez au four, faites cuire 5mn, puis baissez à 180°C (th6) pendant 10 à 12mn, retirez du four, démoulez et laissez refroidir avant de déguster.

