



www.brindechef.com

Mini financiers au thé matcha



4



Prep : 20'

Cuisson : 10'



Facile

Pour 40 mini financiers :

- 150g blanc d'oeuf
- 175g sucre glace
- 150g beurre
- 50g farine
- 80g poudre d'amande
- 4g poudre de thé matcha

Préparation :

Faire cuire le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette (compter environ 10min). Filtrer à l'aide d'un chinois et laisser tiédir.

Dans un grand saladier, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois le sucre, la poudre d'amande et la poudre de thé matcha. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.

Ajouter le beurre tiédi.

Beurrer les moules. Verser dedans la préparation.

Cuire au four 10 min à 200°C. Sortir du four et laisser refroidir les financiers sur une grille.

