

Financiers Matcha Cerise



POUR 6-8 FINANCIERS

TEMPS DE PRÉPARATION 15 MIN

CUISSON 15/20 MIN

Ingédients

4 blancs d'œufs
150 g de sucre glace
100 g de beurre doux
50 g de farine

80 g de poudre d'amandes
5 g de thé matcha
Bigarreaux confits *
Fleur de sel

Recette

* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

- 1 Préchauffez votre four à 180°C.
- 2 Faites fondre le beurre sur feu doux jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur noisette. Réservez-le.
- 3 Dans un cul-de-poule mélangez tous les autres ingrédients un à un.
- 4 Incorporez tout doucement le beurre noisette au précédent appareil. Mélangez tranquillement jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 5 Répartissez le mélange obtenu dans des moules à financiers.
- 6 Parsemez vos financiers de quelques grains de fleur de sel et enfoncez légèrement vos cerises dans la pâte.
- 7 Enfourez 15 à 20 min.
- 8 Une fois cuits, attendez que vos financiers tiédissent pour les démouler.