

FINANCIERS THÉ VERT MATCHA CHOCOLAT NOIR



TEMPS DE
PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE
CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



Pour environ 17 bouchées

110 g poudre d'amandes
(blanchie c'est plus joli)

200 g sucre glace

4 blancs d'œufs

45 g farine

140 g beurre (toujours salé pour moi)

1½ c. à café poudre thé vert matcha
pour pâtisserie

60 g chocolat noir

Étalez la poudre d'amandes sur une plaque à pâtisserie et enfournez à 160°C pendant 10 minutes. Sortez la plaque du four et laissez refroidir. (Cette étape permet de bien développer les arômes. Pas obligatoire mais bien meilleur !)

Pendant ce temps, mettez le beurre dans une casserole pour préparer le beurre noisette. Faites chauffer quelques minutes sur feu moyen : le beurre va d'abord bouillir et faire de la mousse... puis il va commencer à prendre une couleur et une odeur de noisette.

Pour stopper la cuisson, versez-le dans une coupelle à travers une passoire métallique, ce qui permet également de retirer les impuretés. Réservez.

Dans un grand bol, mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine. Dans un bol, cassez les blancs d'œufs et battez-les énergiquement à la fourchette (comme on le ferait pour une omelette). Versez-les dans le mélange précédent et mélangez à l'aide d'un fouet à main. Ajoutez le beurre fondu encore tiède et mélangez bien. Réservez.

Dans une petite casserole, faites fondre le chocolat noir à feu très doux.

Mettez le four à préchauffer à 240°C.

Reprenez le bol de pâte à financiers. Versez-en environ un tiers dans un autre bol, puis ajoutez-y le chocolat fondu. Mélangez. Dans le bol de départ, ajoutez 1½ c. à café de poudre de thé vert matcha. Mélangez.

Dans le moule à mini-cakes, commencez par recouvrir le fond avec une fine épaisseur de pâte au chocolat. Recouvrez d'environ 2 fois plus de pâte au thé vert matcha. Ne cherchez pas à remplir les moules, le financier doit rester fin !

Enfourez les financiers 5 minutes à 240°C. Baissez ensuite à 200°C et prolongez la cuisson de 5 minutes. Coupez le four et laissez 5 minutes la porte fermée. Sortez les financiers du four et laissez refroidir avant de démouler.

Les financiers se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

