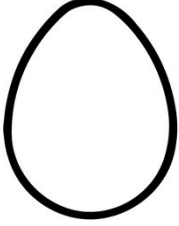

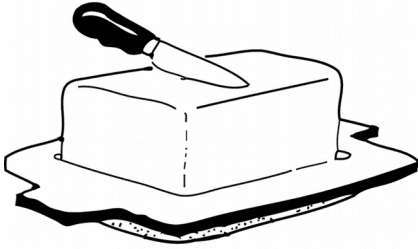

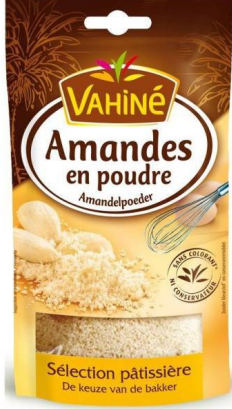

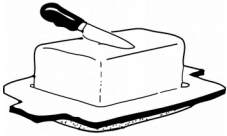


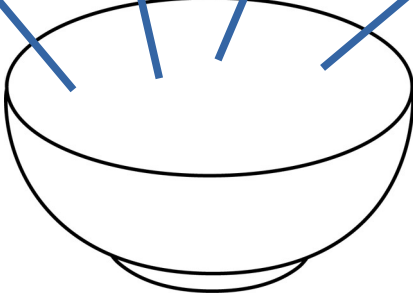
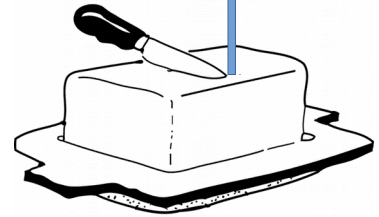
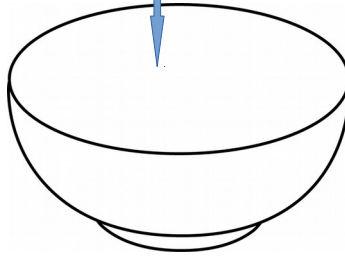
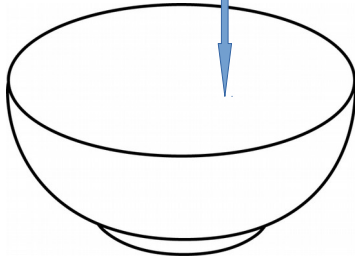


FINANCIER AU THE VERT MATCHA
(gâteau franco-japonais)

		
4 blancs d'oeufs	175g de sucre glace	150g de beurre
		
50g de farine	80g de poudre d'amande	1 cuillère à café de thé vert matcha en poudre

Préchauffer le four à 180°

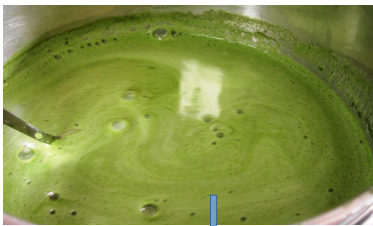
				
				
Faire cuire le beurre jusqu'à la couleur noisette. Laisser tiédir	Mélanger le sucre glace, la farine, la poudre d'amande et le thé vert matcha			



Ajouter les blancs d'oeufs.
Mélanger délicatement

Ajouter le beurre tiédi.
Mélanger

Beurrer des petits moules
individuels



Verser la pâte dans les petits
moules beurrés

Faire cuire à 180°
15 à 20 minutes

Démouler les financiers quand
ils sont tièdes.