



Financiers au thé vert matcha et à la griotte

Cuisson : 14 min à 190 °C

Ingrédients pour 25 à 30 petits gâteaux:

- 150 g de beurre
- 50 g de farine
- 150 g de sucre glace
- 15 g de thé vert matcha
- 50 g d'amande en poudre
- 4 blancs d'œufs
- 15 griottes surgelées



Préchauffez le four à 190 °C.

Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Lorsqu'il est fondu, retirez-le du feu et passez-le au chinois ou à travers un filtre pour en éliminer les impuretés. Passez le thé matcha à travers un tamis ou une petite passoire. En effet, le thé matcha a tendance à faire des grumeaux qui seraient désagréables dans la pâte. Il vaut donc mieux les disperser.

Dans un saladier mettre la farine, le sucre glace, le thé, la poudre d'amande et bien mélanger avec un fouet pour que la préparation soit homogène.

Ajoutez ensuite les blancs d'œufs, mélangez pour les incorporer puis ajoutez le beurre fondu. Bien travailler la pâte pour incorporer parfaitement le beurre.

Remplir les moules au trois-quarts avec la préparation. Les moules utilisés ici sont des moules en silicone à mini-tartelettes bien adaptés à la forme de la cerise. Placer dans chaque alvéole une demie cerise. Les griottes que j'ai utilisées étaient surgelées, utilisées tel quel, sans décongélation. Les poser simplement sur la pâte sans les enfoncer, elles vont le faire pendant la cuisson. Glissez le moule au four et faire cuire pendant 30 min. Retirez le moule du four et laissez tiédir les gâteaux avant de les démouler.

Laissez les gâteaux refroidir sur une grille avant de déguster.