

FINANCIER AU THE VERT

recette pour environ 24 pièces

temps de préparation 15mn

temps de cuisson 15mn

ingrédients :

- 200gr de beurre
- 200gr de sucre glace
- 80 gr de farine
- 80 gr de poudre d'amandes
- 6 blancs d'œufs
- 1 càs rase de thé vert (environ 4 sachets)

préchauffer le four th6 (180°)

préparation :

- Faire fondre le beurre et laisser refroidir
- Monter les blancs en neige pour qu'ils soient mousseux
- Ajouter le sucre glace mélanger
- Ajouter la farine, la poudre d'amande et le thé vert, mélanger bien
- Verser le beurre très doucement en remuant sans arrêt
- Beurrer les moules et les remplir de pâte

enfournier et cuire 15mn

démouler-les sur une grille et laisser-les tiédir avant de déguster