



## La boutique du Goût et des Terroirs

### Financiers au thé Matcha



#### Origine :

Selon la légende, cette pâtisserie aurait été inventée par un pâtissier français, appelé Lasne, pour régaler les financiers sans qu'ils ne se salissent les mains. Les financiers étaient à l'origine de petits gâteaux ovales préparés par les sœurs de l'ordre des visitandines. Les Suisses ont ensuite adapté la recette en leur donnant une forme de lingot, et en les rebaptisant *financiers*. Source Wikipédia.

Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 12 mn à 180° th 6/7

Pour 20 financiers

#### Ingrédients :

125g de beurre salé

125g de sucre en poudre

125g de poudre d'amandes

2 œufs

20g de farine

2 cuillères à café de poudre de thé Matcha

#### Préparation :

Préchauffer le four à 180° th 6-7

Faire fondre doucement le beurre.

Mélanger le sucre, la poudre d'amandes et le thé Matcha.

Incorporer les œufs.

Verser le beurre fondu et bien mélanger.

Ajouter la farine sans cesser de remuer.

Remplir le moule à financiers de pâte. De préférence un moule en silicone

Mettre au four environ 12 minutes

[www.goutetterroirs.com](http://www.goutetterroirs.com)