

Financiers au thé vert jasmin

Pour environ 15 financiers

Ingrédients

75 g de poudre d'amandes
100 g de beurre fondu
35 g de farine
150 g de sucre glace
4 blancs d'œuf
3 cuillerées à soupe de thé vert au jasmin

Réduisez le thé au jasmin en poudre (ou en tout petits bouts) à l'aide d'un pilon ou d'un mixeur. Mélangez la farine, le sucre, la poudre d'amandes et le thé.
Ajoutez les blancs d'œuf un par un en mélangeant bien à chaque fois.
Incorporez le beurre fondu au mélange précédent.
Remplissez vos moules au 2/3 (attention ça gonfle un peu !) et faites cuire 15 min à 180°C (thermostat 6).
Laissez un peu refroidir avant de démouler. Et dégustez !