

FINANCIERS AU THE MATCHA & COEURS FONDANTS . sans gluten .

pour 6 muffins



Pour les financiers au chocolat

85gr de poudre d'amandes
65gr de sucre glace
5gr de Maïzena
2c.c. de thé «matcha» en poudre
4 blancs d'oeufs
35gr de crème liquide entière

Pour le coeur à la framboise:

50gr de chocolat blanc
40gr de purée de framboises

Pour le coeur citron «lemon curd»:

0,8cL de jus de citron jaune
60gr de sucre blanc
1 oeuf
1c.c. bien pleine de Maïzena

Pour le coeur praliné:

De la pâte de praliné

Pour les financiers au thé matcha

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, la Maïzena et la poudre de thé matcha. Ajouter les blancs d'oeufs et la crème liquide. Mélanger.

Placer au frigo pour 2h minimum.

Pour le coeur à la framboise

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-onde puis ajouter la purée de framboises. Mélanger bien puis laisser refroidir.

Pour le coeur au citron

Mettre tout les ingrédients dans une petite casserole et mélanger bien pour dissoudre la Maïzena. Mettre la casserole sur feu doux et faites épaisir la préparation sans cesser de remuer.

Retirer du feu, verser dans un petit pot en verre et laisser refroidir.

Pour le coeur au praliné

La recette est ici!

Préchauffer le four à 160° - chaleur tournante.

Beurrer et fariner des moules à muffins (ou mieux, utiliser des moules en silicone). Répartir la pâte dans les empreintes. Démouler les coeurs et placer une demi-sphère au centre de chaque financier. Appuyer légèrement sur les coeurs pour les enfoncer.

Faire cuire 20min. Sortir les financiers puis les laisser complètement refroidir. Démouler. A conserver au frigo dans une boîte en métal.