



Cake au thé vert Matcha

Source de vitamines et minéraux, le matcha se consomme en boisson et aussi dans les pâtisseries. Comme dans ce cake où l'on retrouve la saveur douce et légèrement végétale de la poudre.

Réalisation

Temps de préparation	10 min
Temps de cuisson	40 min
Difficulté	Très facile
Type de plat	Dessert
Calories / personne	435

Ingrédients pour 4 personnes

Poudre de thé vert - matcha	2cc
Farine T55	125g
Oeuf	2
Beurre demi-sel	100g
Sucre glace	100g
Levure chimique	2cc
Sel	1 pincée

Conseils

Le matcha ou « maccha », est un thé vert réduit en poudre principalement produit au Japon. Il se consomme en boisson ou dans les desserts. Le matcha est plus onéreux qu'un thé traditionnel, de plus, de son prix dépend souvent la qualité, vous en trouverez sur les sites de vente en ligne. A défaut, parfumer votre cake d'une manière plus traditionnelle, à la vanille, au café, au chocolat ou à la poudre de noisettes ! Vous pouvez accompagner ce cake d'une confiture maison !

Préparation de la recette

1 Préparation du beurre

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Déposez le beurre dans une casserole, faites-le juste fondre.

2 Préparation des ingrédients secs

Dans un saladier, réunissez la farine, la levure et le thé. Mélangez.

3 Préparation du mélangeur sucre, œufs, beurre

Dans un deuxième saladier, cassez et déposez les jaunes d'œufs (réservez les blancs pour la suite de la recette), ajoutez le sucre glace. Fouettez. Versez progressivement le beurre fondu et ajoutez le contenu du premier saladier. Mélangez de manière à obtenir une pâte homogène.

4 Préparation des blancs d'œufs

Fouettez les blancs d'œufs énergiquement, ajoutez le sel, fouettez de nouveau jusqu'à ce qu'ils tiennent aux branches du fouet. Incorporez-les délicatement à la pâte.

Versez cette pâte dans un moule à cake.

5 Cuisson

Enfournez et faites cuire 30 à 40 minutes. Vérifiez la cuisson du cake : y planter la lame d'un couteau, si celle-ci en ressort propre, alors le cake est cuit.

6 Laissez refroidir sur une grille.

Tranchez et dégustez !