

CAKE DAMIER

THE MATCHA-MYRTILLE

1

Gâteau thé matcha : battre 250g de pâte d'amande fondue avec 10g de thé matcha. Y monter 3 œufs entiers, pour un mélange homogène. Ajouter 75g de beurre fondu, puis 100g de farine. Faire cuire le mélange dans des cadres rectangles pendant 12 minutes à 180°.

2

Gâteau myrtille : procéder exactement de la même manière en remplaçant le thé matcha par 80g de myrtille mixée.

3

Montage : couper les gâteaux en fines lamelles, puis les assembler sur 5 couches avec de la confiture de myrtille. Badigeonner de glaçage à la confiture de myrtille.

Laisser prendre le tout au congélateur 10min, puis au réfrigérateur une journée. Couper le cake de manière à faire apparaître le damier.

