

l'épicerie de bruno

Cake au thé vert Matcha

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 mn

Marché pour 4 personnes :

225g de farine, 5 œufs, 250g de beurre ramolli, 150g de sucre glace + 50g pour le décor, 50g de sucre semoule, 10g de levure chimique

A l'épicerie de bruno :

15g de thé vert Matcha, 1 pincée de fleur de sel

La Recette

Beurrer un moule à cake. Séparer les jaunes des blancs d'œufs, battre les blancs en neige en y ajoutant une pincée de sel. Quand ils sont fermes, continuer en versant progressivement le sucre semoule. Conserver au frais, et préchauffer le four à 210°.

Verser dans un saladier la farine, la levure et le thé en poudre, puis réserver.

Mélanger dans un saladier à l'aide d'une spatule le beurre ramolli avec le sucre glace jusqu'à ce que l'ensemble blanchisse.

Incorporer les jaunes d'œufs un par un, puis le mélange à base de farine. Remuer le tout, et ajouter les blancs en neige sucrés en soulevant délicatement avec la spatule. Remplir le moule à cake beurré de la préparation, faire cuire 10mn à 210° puis 30mn à 180°, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, si celui-ci ressort sec, le cake est cuit.

Démouler le cake encore chaud, le laisser refroidir sur une grille et le saupoudrer de sucre glace.