



Cake Thé Vert

Le temps du repos

Le cake est un met délicat, le seul pour lequel on s'autorise encore d'utiliser des sucres, alors qu'on a plutôt tendance à les bannir. D'ailleurs veillez à ce que le sucre (tout comme chaque ingrédient) soit BIO ! Des substituts aux sucres sont tout aussi bons bien qu'ils changent la texture finale, comme le sucre de coco par exemple.

Le thé matcha est un thé précieux, donc cher, mais faites l'effort d'en acheter de bonne qualité quand même ; il doit se conserver au frais après ouverture.

Ingrédients pour un cake 5/6 personnes :

- 3 oeufs de poule élevée en plein air
- 180g de sucre en poudre BIO
- 6cl de crème liquide entière
- 165g de farine (la farine intégrale est tout aussi bien)
- 1 càc de levure chimique
- 90g de beurre demi-sel fondu
- 1 grosse cuillère à soupe de thé vert matcha en poudre

Sirop pour imbiber le cake :

- 10cl d'eau ou de thé vert préparé dans l'eau
- 30g de sucre

Réalisation :

- Préchauffer le four à 165 C°.
- Mélanger la crème liquide et le thé vert à l'aide d'un petit fouet et laisser reposer.
- Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre. Ajouter la crème au thé et mélanger.
- Ajouter la farine, la levure et mélanger pour obtenir une pâte lisse.
- Ajouter le beurre fondu et tiédi et mélanger à nouveau.
- Verser dans un moule à cake beurré et enfourner pour 45 minutes environ. La pointe d'un couteau insérée au milieu doit ressortir sèche.
- Pendant la cuisson : faire bouillir l'eau et le sucre dans le four à micro-ondes. Dès la sortie du four, badigeonner avec un pinceau la surface du cake avec le sirop au moins 4 ou 5 fois. Laisser tiédir puis démouler le cake sur une grille.

Astuce de Sensei :

Pour imprégner plus de saveur, vous pouvez faire un peu plus de sirop de thé.

Une autre astuce pour ce sirop est de le réaliser avec du sucre glace, sans cuisson donc.

Puis retourner le cake la tête en bas, et le piquer sur tout son fond à l'aide d'une fourchette.

Ensuite y déposer plusieurs cuillères de sirop de thé pour qu'il empreigne tout le corps du cake.

Le cake est prêt.

Dégustez et partagez joyeusement !