



Cake au Thé vert MATCHA

15 gr de matcha
225 gr de farine
250 gr de beurre ramolli
200 gr de sucre glace
5 œufs
15 gr de levure chimique
50 gr de sucre semoule
1 pincée de sel

Préchauffez le four à 210°C (therm. 6).
Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs.
Mettez ces derniers dans une terrine et laissez les jaunes dans les coquilles.
Versez la farine, le sel, le thé et la levure dans un bol. ; mélangez.

Mettez le beurre dans un saladier, ajoutez le sucre glace et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse.
Incorporez les jaunes un par un sans cesser de fouetter, en alternant chacun d'eux avec une cuillère à soupe du mélange à base de farine.
Versez le reste de ce mélange dès que le dernier jaune est incorporé, mélangez bien, réserver.

Battez les blancs en neige ferme, versez le sucre semoule et fouettez encore pendant quelques secondes.
Incorporez les blancs en neige à la préparation réservée, en soulevant délicatement la masse.

Beurrez un moule à cake et versez y la pâte, puis mettez au four et laissez cuire pendant 40 minutes.
Le cake doit être gonflé et bien doré.
Laissez-le reposer pendant quelques minutes à la sortie du four avant de le démouler sur une grille à pâtisserie