

Recette n°3

### Cake moelleux au thé vert Matcha

Une recette venue du japon

#### Ingrédient pour un cake

3 œufs  
150 g de sucre  
60 g de crème liquide entière (bouchon rouge), soit 6 cl  
165 g de farine  
1 cuil. à café rase de levure chimique  
90 g de beurre demi-sel fondu  
1 cuil. à soupe rase de thé vert en poudre matcha

#### Sirop pour imbiber

10 cl d'eau  
30 g de sucre



Beurrez un moule à cake et mettez-le au frais.

Préchauffez votre four à 165 °C.

Mélangez la **crème liquide** et le **thé vert** à l'aide d'un petit fouet et laissez reposer.

Dans un grand bol, mélangez les **œufs** et le **sucre**.

Ajoutez le mélange crème et thé et mélangez.

Ajoutez la **farine**, la **levure** puis mélangez jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Ajoutez le **beurre fondu** et tiédi, et mélangez à nouveau.

Versez dans votre moule à cake et enfournez.

Laissez **cuire** pendant **45 à 50** minutes environ.

Une lame de couteau insérée au centre du cake doit ressortir sèche.

Pendant la cuisson du cake, faites bouillir l'eau et le sucre dans votre four à micro-ondes.

Dès la sortie du four, badigeonnez la surface du cake avec le sirop, en vous aidant du pinceau.

Badigeonnez toute la surface du cake 4 à 5 fois en trempant à chaque fois le pinceau dans le sirop.

Laissez tiédir puis démoulez le cake sur une grille.

Pour la conservation, l'idéal est de l'entourer d'un papier film lorsqu'il est encore tiède, il se conservera sans problème pendant 5 jours à température ambiante et gardera tout son moelleux.

Où trouver du thé vert matcha à Caen :

**LES ANTILLES**

Thé-café-Théières

11 avenue du 6 juin

14000 Caen

tel 02.31.86.10.04