



## Recette japonaise facile Tiramisu Thé vert matcha



À réaliser avec l'aide d'une grande personne



### Nombre de parts : 4

- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson : 4h
- Difficulté : Moyenne
- Coût : Abordable

### Ingrédients :

- Du thé vert matcha en poudre
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 125 g de mascarpone Galbani
- 12 biscuits à la cuillère de la marque Bonne Maman
- 2 œufs
- Un fouet électrique, une maryse et un moule assez haut comme un petit moule à cake.

### Préparation

1. Séparez les jaunes des blancs
2. Mélangez dans un grand récipient les jaunes d'œufs, le sucre roux et vanillé au fouet électrique sinon à la main pendant 2 min.
3. Dans un autre bol montez les blancs en neige, bien ferme. Incorporez délicatement les blancs en neige grâce à une maryse avec le mélange précédent (sucre/jaune d'œufs).
4. Préparez du thé vert matcha en chauffant un peu d'eau, mélangez avec un petit fouet. Imbibez rapidement vos biscuits dans ce thé vert. Placez ces biscuits dans votre moule puis rajoutez votre mélange de crème et saupoudrez le tout avec une petite passoire remplie de thé vert matcha.

5. Recommencez l'opération jusqu'à ce que vous n'avez plus de biscuits et de crème. Je vous conseille 3 couches minimum.



6. Placez le tout dans le réfrigérateur minimum 4h, idéalement toute la nuit.

### Astuces :

Le tiramisu au thé vert matcha est un dessert rafraîchissant et léger en bouche qui s'accompagne bien avec une salade de fruit, un thé vert ou encore des dorayaki (pancake japonais).