Recette japonaise facile : Gâteau japonais au thé vert

À réaliser avec l'aide d'une grande personne :

Nombre de parts : 4

- Temps de préparation : Entre 15 et 30 minutes
- Temps de cuisson : Entre 15 et 30 minutes
- Difficulté : Moyenne

Ingrédients

- 15 g de levure chimique
- 50 g de sucre semoule
- 200 g de sucre glace
- 250 g de beurre ramolli
- 5 œufs
- 225 g de farine
- 15 g de matcha (poudre de feuille de thé vert)
- 1 pincée de sel

Préparation

- Beurrer un moule à cake.
- Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
- Battre les blancs en neige ferme après y avoir ajouté une pincée de sel.
- Continuer en versant progressivement le sucre semoule.
- Garder au frais.
- Préchauffer le four à 210°C (th. 7).
- Verser dans un saladier la farine, la levure, le sel et le thé en poudre.
- Travailler à la spatule le beurre ramolli et le sucre glace jusqu'à blanchiment du mélange.
- Incorporer les jaunes d'œuf un à un, puis le mélange à base de farine. Bien remuer.
- Ajouter les blancs en neige sucrés en soulevant délicatement la masse.
- Remplir le moule à cake beurré de la préparation.
- Enfourner et faire cuire 10 mn à 210° (th 7), puis 30 mn à 180° (th 6).
- Démouler le cake encore chaud et le laisser refroidir sur une grille.

http://www.asie360.com/cuisine/