



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. Séparer les jaunes des blancs.
2. Mélanger 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, monter les blancs en neige bien ferme. Incorporer délicatement les blancs en neige grâce à une maryse avec le mélange précédent (sucre/jaune d'œufs).
4. Préparer du thé vert matcha en chauffant un peu d'eau, mélanger avec un petit fouet. Imbiber rapidement vos biscuits dans ce thé vert. Placer ces biscuits dans le moule puis rajouter le mélange de crème et saupoudrer le tout avec une petite passoire remplie de thé vert matcha.

5. Recommencer l'opération jusqu'à ne plus avoir de biscuits et de crème.
Conseil : 3 couches au moins.



6. Placer le tout dans le réfrigérateur au moins 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 fruits, un thé vert ou encore des dorayaki (pancakes japonais).

Plus de recettes : <https://www.cuisine-japon.fr/>