

# « Quatre-cœurs » aux thé matcha et fraises

Temps de préparation: 5 mn

Temps de cuisson: 12 à 15 mn

## Ingrédients pour 6 personnes:

- 2 gros oeufs
- Le poids des oeufs en beurre 1/2 sel mou
- Le poids des oeufs en sucre semoule
- Le poids des oeufs en farine
- 10 g de thé vert matcha
- 6 fraises moyennes



## Recette:

1. Battre le beurre en pommade et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le thé matcha et battre encore pendant environ 1 mn. Ajouter les jaunes d'oeufs, la farine et bien mélanger. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.
2. Remplir les cavités en forme de coeur d'un moule en silicone aux 3/4. Laver, essuyer et équeuter les fraises. Enfoncer une fraise dans chaque gâteau en la laissant dépasser.
3. Cuire au four préchauffé à 180°C (th. 6) pendant 12 à 15 mn. Laisser refroidir avant de démouler et de déguster.