



CAKE AU MATCHA

D'après Kazuyo Ishii-Coineau - chez Chajin à Paris-



20g de matcha, 2 bonnes cuillères à thé Sencha, 140g de sucre, 100g de beurre pommade, 3 œufs, 80g de farine de blé, 40g de farine de châtaignes, 10g de levure chimique, 1 pincée de sel

Chauffer le four à 210°

Tamiser le matcha, le mélanger avec le sucre.

Faire infuser le Sencha dans une petite théière de 30cl. Une fois tiède, le verser sur le matcha sucré. Utiliser la quantité nécessaire pour que le mélange soit pâteux et pas trop liquide. Tamiser les farines avec la levure. Incorporer en alternant les œufs et la farine puis le beurre pommade et la pincée de sel. Verser l'appareil dans un moule à cake de 25cm tapissé de papier cuisson. Enfourner, baisser la T° à 150° et laisser cuire 1 heure en couvrant en fin de cuisson pour conserver la belle couleur verte.