

LES RECETTES DE WWW.ITEABIO.COM

MERCREDI 29 SEPTEMBRE 2010

GÂTEAUX AU THÉ VERT MATCHA ET SENCHA



GÂTEAUX AU THÉ VERT MATCHA ET SENCHA



GÂTEAUX AU THÉ VERT MATCHA ET SENCHA



Ingrédients	Quantité
Thé vert Matcha	15 grs
Thé vert Sencha	1 cuil. à café
Sucre	130 grs
Huile d'olive	60 grs
Beurre	40 grs
Oeuf	3 pce
Farine de blé	120 grs
Levure chimique	10 grs
Sel	1 Pincée

Variante : vous pouvez également faire un mélange de deux farines à raison de 80 grs de farine de blé et 40 grs de farine de châtaignes.

Instructions

Sortir au préalable votre beurre afin qu'il soit à température ambiante.
(Beurre pommade)
Chauffer votre four à 210°.
Faire infuser votre thé vert Sencha dans 15cl d'eau de source.
Tamiser votre thé vert matcha, le mélanger avec le sucre.
Verser votre thé sencha tiède sur votre mélange (matcha+sucre) .
Utiliser la quantité nécessaire pour que le mélange soit pâteux mais pas trop liquide.
Tamiser votre farine avec la levure.
Incorporer en alternant les oeufs et le mélange de farine+levure.
Commencer par un oeuf puis 1/3 du mélange (Farine+levure), puis le deuxième oeuf et le deuxième tiers du mélange et enfin votre troisième oeuf et le reste de votre mélange.
Incorporer à la fin votre beurre pommade, l'huile d'olive et la pincée de sel.
Verser l'appareil dans des moules à muffins de 5 à 7 cm de diamètre.
Enfourner, baisser la T° à 150° et laisser cuire 20 à 25 minutes.
Déguster.

Si vous désirez vous régaler avec les yeux cliquer sur le lien ci-dessous.

[Album photo.](#)