

GÂTEAU AU THÉ MATCHA

Pour le gâteau

- 125 gr de sucre semoule
- 65 gr de fécule de pomme de terre
- 2c.à café de thé matcha (thé vert en poudre)
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 80 gr de beurre
- 1c.à café de farine pour le moule

Pour le glaçage

- sucre glace
- colorant rose (une pointe de couteau)

Préchauffer le four à 150°. Beurrer et fariner un moule carré de 18cm de côté.

Faire fondre le beurre au four à micro-ondes à mi puissance ou sur feu doux.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et fouetter les jaunes avec le sucre à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique pendant longtemps (le magazine conseille 8mn). Verser peu à peu la fécule et le thé vert préalablement tamisés. Incorporer le beurre fondu.

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les incorporer délicatement et en deux temps au précédent mélange.

Verser dans le moule et cuire 35mn à thermostat 150°. Découper en petits cubes une fois le gâteau refroidi.

Mélanger le sucre glace et le colorant avec quelques gouttes d'eau pour obtenir un mélange très lisse à étaler sur les petits carrés. On peut décorer avec quelques billes en sucre.