

Cake au chocolat et matcha

Ingrédients

3 œufs

180g de sucre

180g de beurre (salé ou non) ramolli

180g de farine

1 sachet de levure chimique

1 cuillerée à soupe de thé matcha

50g de chocolat

Préchauffez le four à 210°. Faire fondre le chocolat au bain marie (ou au micro ondes si vous êtes un pressé !).

Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez bien l'ensemble.

Ajoutez la farine tamisée avec la levure. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Séparez la pâte en deux parties. Dans la première, ajoutez le thé matcha et dans la seconde, le chocolat. Incorporez ensuite les blancs montés en neige dans les deux préparations.

Beurrez un moule à cake et remplissez le en alternant les couches de pâte.

Enfournez le cake pendant 10 minutes à 210° puis baissez le thermostat à 180° et terminez la cuisson pendant environ 25 minutes.