



Gâteaux

Marbré au thé matcha et au chocolat



50 min 10 min 40 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

459

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Préparation du cake

- 1 Préchauffer votre four à 180°C (Th.6).
- 2 Blanchir les oeufs avec le sucre.
- 3 Ajouter la farine tamisée et la levure. Mélanger.
- 4 Ajouter le beurre préalablement fondu au four micro-ondes.
- 5 Faire fondre le chocolat noir au bain marie ou au four micro-ondes.
- 6 Diviser la pâte en deux parties, mettre un tiers dans un saladier et les deux tiers dans un autre.
- 7 Ajouter le thé dans le saladier contenant un tiers de la pâte et le chocolat dans le saladier contenant les deux autres tiers.

80 g **Chocolat noir**

1 c. à café **Thé**

180 g **Farine**

3 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

150 g **Sucre semoule**

120 g **Beurre**

1 c. à café **Levure chimique**

Étape 2

Cuisson

- 1 Beurrer un moule à cake si celui ci n'est pas en silicone.
- 2 Verser en alternance une couche de préparation au chocolat, une couche de préparation au thé vert. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des préparations.

- 3 Mélanger à peine à l'aide d'un manche de cuillère.
- 4 Marquer le milieu du cake avec la pointe d'un couteau afin que pendant la cuisson il s'ouvre en son centre.
- 5 Placer au four pendant 40 minutes environ.
- 6 Pour vérifier la cuisson, planter une lame d'un couteau au centre du cake. Elle doit ressortir sèche.

Étape 3

Dressage et conservation

- 1 Laisser refroidir avant de démouler. Servir froid.
- 2 Ce cake se conserve quelques jours. Il suffit de l'emballer dans du film alimentaire afin de conserver son moelleux.