

Gâteaux

Cake au thé earl grey



1h10 20 min 50 min

0

445

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

 Ingrédients
pour 12 personnes

Ingrédients pour le cake

270 g **Farine**
 5 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 350 g **Sucre semoule**
 150 g **Crème liquide (fleurette)**
 100 g **Beurre**
 3 sachet(s) **Thé**
 5 g **Levure chimique**
 2 g **Sel**

Ingrédients pour le sirop

240 g **Sucre semoule**
 200 ml **Eau**
 1 sachet(s) **Thé**

Ingrédients pour le glaçage

200 g **Sucre glace**
 1 c. à soupe **Jus de citron**

Étape 1

Infusion du thé

- 1 Préchauffer le four à 180° (Th.6).
- 2 Chauffer la crème dans une casserole.
- 3 Une fois la crème chaude, couper le feu et déposer le sachet de thé.
- 4 Filmer la casserole et laisser infuser pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Casser les œufs dans un saladier puis les fouetter.
- 2 Ajouter le sucre, les derniers sachets de thé sans le sachet et le sel, bien mélanger.
- 3 Ajouter la crème infusée, mélanger à nouveau.
- 4 Ajouter ensuite la farine et la levure. Bien mélanger le tout.
- 5 Incorporer enfin le beurre fondu.
- 6 Pour alléger la texture du cake, utiliser du yaourt à la place du beurre.

Étape 3

Cuisson du cake

- 1 Préparer le moule : beurrer légèrement les parois à l'aide d'un pinceau et déposer du papier sulfurisé coupé aux coins pour mieux l'insérer.
- 2 Verser l'appareil dans le moule et enfourner pendant 40 à 50 minutes.
- 3 Pour éviter que la garniture ne tombe au fond du moule, cuire le cake dans le bas du four. Pour obtenir une cuisson uniforme, le fendre sur toute la longueur au bout de 10 minutes de cuisson.

Étape 4

Préparation du sirop

- 1 Sortir le cake du four, le démouler et le poser sur une grille avec le papier sulfurisé pour le laisser refroidir.
- 2 Chauffer le sucre et l'eau dans une casserole, porter à ébullition.
- 3 Lorsque l'eau bout, plonger le sachet de thé et retirer du feu.

Étape 5

Glaçage du cake

- 1 Dans un saladier, tamiser du sucre glace à travers un chinois.
- 2 Mouiller avec un peu de sirop, bien mélanger jusqu'à obtention d'une texture nappante.
- 3 Lorsqu'il obtient la bonne texture, ajouter un peu de jus de citron et mélanger. On doit obtenir la consistance d'une crème.
- 4 Poser la grille avec le cake au dessus d'un plat creux, retirer le sachet de thé du sirop et verser doucement le sirop sur le cake.
- 5 Ouvrir le papier sulfurisé autour du cake et badigeonner les bords de sirop restant à l'aide du pinceau.
- 6 Napper le cake avec le glaçage en formant des vagues à l'aide d'une spatule.
- 7 Parsemer le glaçage de feuilles de thé.

Étape 6

Dressage

- 1 Couper quelques tranches du cake à l'aide d'un couteau à dents.
- 2 Pour que le cake se tienne mieux, le laisser reposer pendant 24h avant de déguster. Il est possible de congeler ce cake une fois cuit et bien emballé.