



Cuisine et  
dépendances

## Presque quatre-quarts au thé vert et framboises



*J'ai découvert le cake au thé vert et framboises au **Starbucks Coffee** où je vais en pèlerinage à (presque) chaque virée parisienne. Je ne suis pas une amatrice de thé vert en boisson (j'ai l'impression de boire de l'herbe en décoction), mais j'ai été conquise par le léger parfum qu'il laisse dans les desserts. Et je n'ai depuis de cesse à trouver la recette pour confectionner ce gâteau moi-même. Le matcha est une poudre de thé vert, souvent utilisée comme arôme et colorant naturel dans les desserts japonais ; après l'avoir trouvé dans une épicerie asiatique, j'ai d'abord testé avec une base de recette que tout le monde connaît par coeur : la pâte à quatre-quarts où chaque ingrédient est présent en quantité égale. J'ai simplement remplacé le beurre par le fromage blanc pour apporter un peu de moelleux à ce gâteau et alléger la recette.*

### Ingrédients (pour 6 mini-cakes) :

- 150 g de farine
- 150 g de fromage blanc
- 150 g de sucre
- 1 grosse pincée de levure chimique
- 3 œufs
- 15 g de thé vert matcha
- 18 framboises surgelées
- 1 pincée de sel
- et pour accentuer la couleur : une pointe de couteau de colorant vert naturel (chlorophylle)

### Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Battre les œufs avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajouter le fromage blanc, la farine mélangée à la levure. Fouetter le tout pour obtenir une pâte homogène. verser le thé vert et introduire progressivement un peu de colorant vert jusqu'à obtenir la

couleur souhaitée.

Répartir la pâte dans des mini-moules à cake. Ajouter trois framboises encore surgelées dans chaque moule en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Enfourner et laisser cuire 20 minutes.

Les cakes doivent gonfler et dorer légèrement sur le dessus : stopper le four et laisser 10 min dans le four éteint avant de les retirer et les démouler sur une grille à pâtisserie, une fois qu'ils ont tiédi.

*Le 16 Juillet 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/07/16/18580509.html>*