

Cake au thé vert matcha et yuzu



Temps: > 60 min

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

CAKE AU MATCHA

60 g de farine fleur

60 g d'amandes moulues

1 cc ½ de poudre à lever

½ cc de sel

1 cs de thé vert matcha en poudre

2 œufs

100 g de sucre cristallisé

60 ml d'huile d'olive douce

120 g de yogourt nature

quelques gouttes d'extract de vanille

1 yuzu (ou citron), zestes

300 g de framboises fraîches

NOUGATINE AU MATCHA

250 g de sucre cristallisé

100 ml d'eau

1 cc de poudre de matcha (thé vert)

Au choix double crème ou sorbet à la framboise

Préchauffer le four à 160 °C (140 °C pour un four à chaleur tournante)

Graisser un moule rectangulaire (environ 23 cm) et le chemiser de papier sulfurisé.

PRÉPARER LA PÂTE

Mélanger dans une jatte la farine, la poudre d'amandes, la poudre à lever, le sel et la poudre de matcha. Dans une seconde jatte, mélanger le sucre, les œufs, la vanille et l'huile d'olive avec le batteur-mélangeur ou dans le robot de cuisine pour obtenir une pâte jaune clair et aérée. Avec le fouet, mélanger soigneusement la préparation à base de farine et le yogourt en évitant de remuer trop vigoureusement.

CUIRE LE CAKE

Verser l'appareil dans le moule et cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré. Laisser refroidir quelques minutes, puis démouler et placer le gâteau sur une grille. Laisser refroidir complètement le gâteau et retirer le papier sulfurisé.

CONFECTIONNER LA NOUGATINE

Faire chauffer le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais tout en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Augmenter la température, laisser cuire jusqu'à ce que le thermomètre à sucre indique 130 °C ou que le sirop de sucre prenne une couleur de caramel clair. Couvrir une plaque de cuisson d'un tapis en silicone. Lorsque le sucre a atteint la bonne température, retirer la casserole du feu et incorporer la poudre de matcha. Mélanger immédiatement avec une spatule résistant à la chaleur. Répartir la masse sur le tapis en silicone en couche fine, pour cela incliner rapidement la plaque dans tous les sens, puis laisser refroidir au moins 1 h afin que la masse durcisse et cristallise. La casser en morceaux, et l'émietter grossièrement au rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé. Réserver dans un récipient hermétique.

DRESSAGE

Couper le cake en 10 tranches, les disposer sur des assiettes et garnir de framboises. Saupoudrer la nougatine sur les framboises. À côté de chaque part de gâteau, confectionner un lit de nougatine émietée et coiffer d'une boule de sorbet à la framboise et/ou de double crème. Enfin, agrémenter le gâteau de zestes de yuzu ou de citron.