



CARRES MOELLEUX MATCHA



Pour environ 16 bouchées dans un moule carré flexipan

Le gâteau moelleux Saveurs : 125g de sucre en poudre, 65g de fécule de pommes de terre, 2cc de thé matcha, 4 œufs, 1 pincée de sel, 50g de beurre clarifié, QS de graines de sésame ou de perles roses en sucre.

Chauffez le four à 150°. Séparez les blancs des jaunes. Fouettez au robot ou au fouet électrique les jaunes et le sucre pendant 6/8 min. Ajoutez la farine et le thé vert tamisés, puis le beurre fondu. Montez les blancs au bec d'oiseau avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la maryse au mélange précédent. Versez l'appareil dans le moule préalablement beurré et fariné s'il n'est pas en silicone. Enfournez 35 min environ. Laissez refroidir et découpez en carrés.

Le gâteau style cake : 3 œufs, 60g de sucre blond de canne, 60g de miel d'acacia, 1 pincée de sel, 110g de kéfir, 145g de farine, 3g de levure chimique, 1 pincée de bicarbonate, 60g de beurre clarifié, QS de graines de sésame

Chauffez le four à 180°. Mélangez les œufs entiers le kéfir, le sucre, le miel et la pincée de sel. Ajoutez la farine levure et bicarbonate tamisés. Incorporez à la fin le beurre clarifié. Versez le tout dans le moule carré sur 3/4cm de hauteur. Enfournez 20min environ. Démoulez, laissez refroidir et coupez en carrés.

Le glaçage modifié : 150g de sucre glace, 1 blanc d'œuf, 2 gouttes de colorant rose. Même principe que pour les calissons. Montez le blanc en neige, ajoutez le sucre glace et le colorant, dressez sur les carrés. Parsemez de graines de sésame pour la déco.

La version ganache montée : 50g de fèves Ivoire, 25g net de crème fleurette entière infusée, 3g de miel d'acacia, 1cs de thé rose litchi, 75g de crème fleurette entière froide, 2 gouttes de colorant rose.

A réaliser la veille : Pesez environ 35/40g de crème entière, faites-la chauffer à la limite de l'ébullition et faites-y infuser le thé environ 10min. Passez la crème infusée et pesez-en 25g, ajoutez-y le miel et réchauffez le tout. Faites fondre le chocolat au bain-marie et réalisez une émulsion en 3 fois à la maryse avec la crème infusée réchauffée. Ajoutez 75g de crème froide, mélangez soigneusement, ajoutez le colorant. Réservez une nuit au réfrigérateur. Le lendemain montez la ganache comme une chantilly suffisamment ferme pour être mise dans une poche à douille. Décorez les gâteaux moelleux pour un résultat moins sucré qu'avec le glaçage.

La cuisine de Mercotte©2010

mercotte@free.fr

www.mercotte.fr