



CAKE AUX FRAMBOISES ET THÉ MATCHA



Pour un moule à cake de 20 cm : 170g de beurre demi-sel, 65g de sucre roux, 60g de sucre glace, 60g de poudre d'amande, 2 œufs, 1 jaune, 1.5 cl de lait demi écrémé, 6cl de crème liquide, 110g de farine T45, 1/2 paquet de levure chimique, 150g de framboises fraîches, 15g de noix de coco râpée, 10/15g de thé matcha, 2 blanc d'œufs et 15g de sucre roux.

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Beurrer et farine le moule à cake. Dans le bol du robot et avec le fouet plat, ou à défaut dans un saladier et avec un fouet classique, crémier le beurre pommade et les sucres, ajouter ensuite la poudre d'amande puis les œufs entiers et le jaune un à un en attendant entre chaque ajout que le mélange soit homogène. Incorporer le lait et la crème puis enfin la farine tamisée avec la levure petit à petit. Foisonner le tout pendant 15 à 20 secondes. Monter les blancs et le sucre au bec d'oiseau. Pendant ce temps incorporer 90% des framboises dans la pâte puis délicatement à la maryse les blancs en 2 fois. Remplir le moule aux 3/4 déposer les framboises restantes sur le dessus et saupoudrer de noix de coco râpée.

Enfourner à 170° pendant 30 à 35 min à adapter. Attendre 5 min avant de démouler le cake qui reste fragile. Refroidir. Quand le cake est à température tailler des tranches de 2cm d'épaisseur saupoudrer un peu de thé matcha sur les 2 côtés et déguster sans attendre.