

GATEAU NANTAIS AU THÉ MATCHA



Ingrédients pour 6 personnes :

150 g de sucre
125 g de beurre pommade (mou)
100 g d'amandes en poudre
3 œufs
40 g de farine
1 cc bombée de thé Matcha
1 cc d'extrait de vanille

- Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
- Au robot, fouetter le sucre et le beurre pommade, puis ajouter la poudre d'amandes.
- Toujours en fouettant incorporer les œufs un à un, puis la farine, le thé Matcha et la vanille.
- Poursuivre le mélange jusqu'à obtenir un mélange aérien (3-4 minutes).
- Verser dans un moule à manqué préalablement beurré.
- Faire cuire 25 minutes en couvrant à mi cuisson avec un papier aluminium pour que la coloration ne soit pas trop forte.