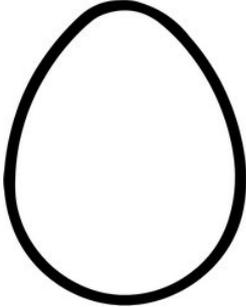
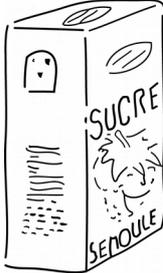
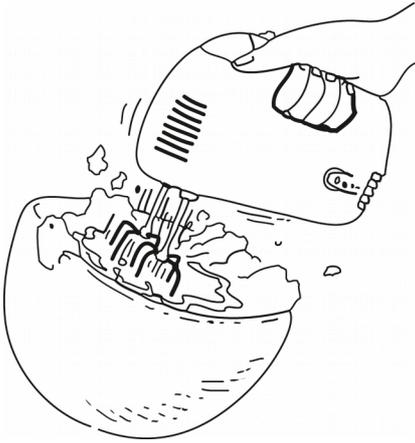
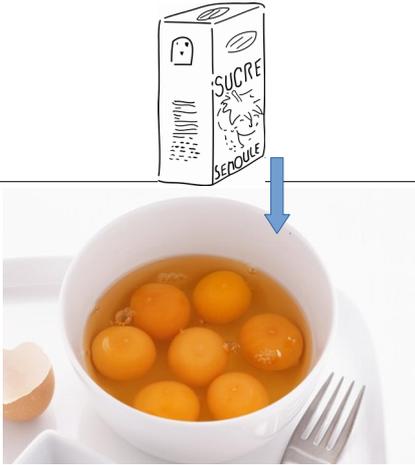


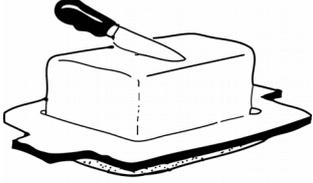
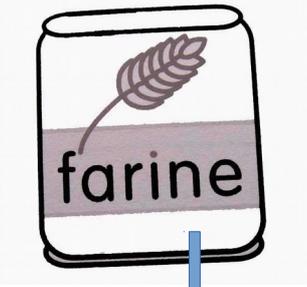
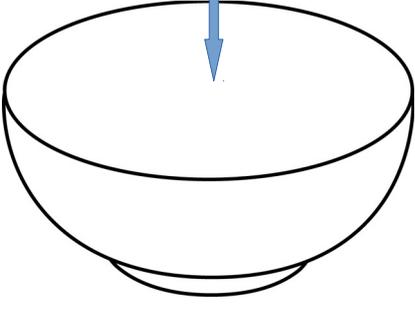
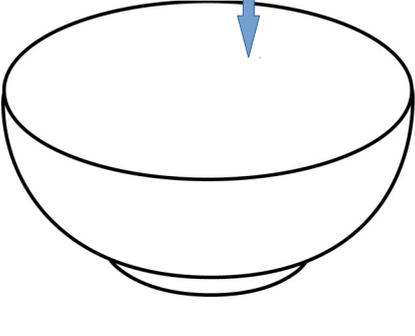
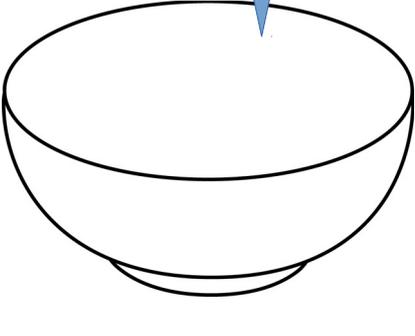
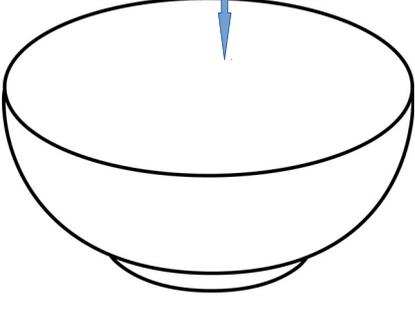
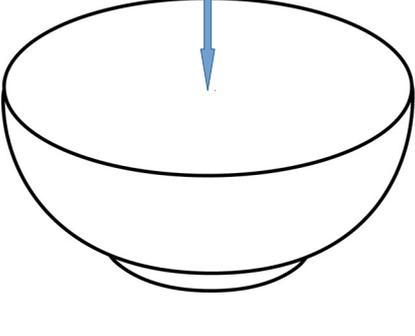
# CAKE AU THE VERT MATCHA (gâteau franco-japonais)

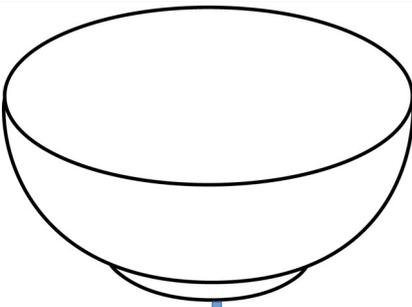
## INGREDIENTS :

			
4 oeufs	200g de sucre	220g de beurre	200g de farine
			
1/2 sachet de levure	2 cuillères à café de thé vert matcha		

Préchauffer le four à 160° (Th . 5-6)

		
Casser les œufs, séparer les blancs de jaunes	Battre les œufs en neige	Dans un saladier, mélanger les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

		
 	 	 
<p>Ajouter le beurre fondu Mélanger</p>	<p>Ajouter la farine Mélanger</p>	<p>Ajouter la levure Mélanger</p>
		
 	 	
<p>Ajouter les 2 cuillères à café de thé vert matcha Mélanger</p>	<p>Incorporer les œufs en neige à la pâte. Mélanger délicatement</p>	<p>Beurrer un moule à cake</p>

		
		 
<p>Verser la pâte dans le moule à cake</p>	<p>Mettre au four 50 minutes th. 5-6</p>	<p>Laisser tiedir avant de démouler</p>