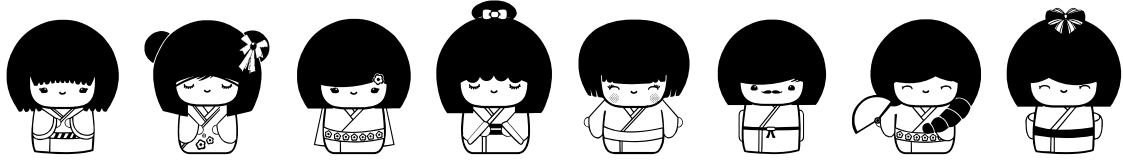


# Recette japonaise : cake au thé vert



Pour 4 personnes :

120 g de beurre demi-sel, 100 g de sucre

2 gros oeufs, 150 g de farine

1 sachet de levure, 50 g de lait

1 sachet de thé (Darjeeling, Assam, Ceylan, Earl Grey, etc.)

Préparation : 10 mn      Cuisson : 45 mn



- 1) Préchauffer le four à 170°C. Sortir le beurre et les oeufs du frigo.
- 2) Dans un saladier, battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3) Ajouter les oeufs battus et mélanger.
- 4) Tamiser la farine et la levure au-dessus de la préparation, puis, ajouter le thé et le lait, et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
- 5) Verser la pâte dans le moule beurré.
- 6) Laisser cuire au four préchauffé pendant 40 à 50 minutes, selon le four.

