

Marbré lemon curd - thé matcha

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 50 g de sucre
- 8cl de jus de citron (environ le jus d'1 citron), filtré
- 25g de beurre, coupé en morceau
- 30g de sucre
- 1.5 œuf (75g environ)
- 50ml de crème liquide
- 4 cuillères à soupe de lemon curd
- 100g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 3 cuillères à soupe de thé matcha
- 40ml de lait
- 70g de beurre mou
- 1.5 œuf
- 80g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 50ml de crème liquide entière
- 100g de farine
- 1 cuillère à soupe rase de levure

Préparation

1. Aujourd'hui une nouvelle recette tirée du magazine Fou de Pâtisserie (numéro 23), le cake marbré au citron et thé matcha.
2. Ce marbré a beaucoup plu aux amateurs du fameux thé japonais, mais j'ai trouvé qu'on ne sentait pas assez le citron, un peu effacé par le thé.
3. A refaire, je rajouterai quelques zestes de citron supplémentaires afin de mieux sentir les deux parfums.
4. La recette du lemon curd n'était pas indiquée dans le magazine, je vous donne donc la mienne mais vous pouvez bien sûr réaliser la recette qui vous plaira.
5. Enfin, n'ayant que ce moule à disposition, j'ai utilisé un moule à cake de 30cm, mais je pense que la recette viendrait plus à un moule de 24cm.
6. Préparer un bain-marie, et poser dessus un saladier ou un cul-de-poule (il ne doit pas être en contact avec l'eau).
7. Placer le sucre, l'œuf et le jus de citron dans le saladier, et fouetter sans arrêt jusqu'à épaississement.
8. Une fois que le mélange a épaissi, ajouter progressivement le beurre coupé en petits morceaux en continuant à fouetter sans s'arrêter.
9. Ajouter ensuite hors du feu les zestes de citron et réserver au frais.
10. Pâte au citron : de beurre de sucre 1.
11. Comme dit ci-dessus, quand je referai ce marbré, je rajouterai en plus dans cette partie du cake des zestes de citron afin que les deux parfums soient plus équilibrés, mais vous pouvez déjà essayer la recette de base et vous faire votre propre opinion.
12. Mélanger le beurre et le sucre, puis ajouter les œufs préalablement battus, la crème liquide et le lemon curd (et les zestes si voulu).
13. Incorporer ensuite la farine et la levure en mélangeant délicatement et réserver le temps de préparer l'autre pâte.

14. Pâte au thé matcha : 3 cuillères à soupe de thé matcha de lait de beurre mou 1.
15. Faire tiédir le lait sur feu doux, puis retirer du feu et y incorporer le thé matcha en mélangeant bien.
16. Mélanger le beurre, le sucre et la vanille, puis ajouter les œufs préalablement battus et la crème liquide.
17. Incorporer délicatement la farine et la levure, puis le lait au matcha pour terminer.
18. Cuisson : Préchauffer le four à 180°C.
19. Beurrer et fariner le moule à cake, puis verser en alternance une couche de pâte au citron et une couche de pâte au thé matcha (vous aurez deux couches de chaque avec ces quantités de pâte).
20. Enfourner, puis après 5 minutes de cuisson, inciser le centre du gâteau dans la longueur, et poursuivre la cuisson pendant environ 45 minutes à 165°C.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com