

# Cake au thé matcha et chocolat blanc

Depuis mon enfance j'ai toujours aimé les cakes. Aujourd'hui je vous en propose une version qui change des parfums classiques: un délicieux cake au thé matcha et chocolat blanc, deux saveurs qui se complètent merveilleusement.



Cake au thé matcha et  
chocolat blanc

## Ingrédients: pour un cake ( environ 10 à 12 tranches)

- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 150 g de beurre mou (sortez le du frigo deux heures avant) mais pas fondu
- 150 g d'œuf (environ 3 oeufs)
- 2 cuillères à soupe rases de thé matcha
- une cuillère à café rase de baking powder (levure chimique)
- 70 g de pépites de chocolat blanc



Ingrédients

## Préparation

- Fouettez le sucre et le beurre pendant 5 mn. Le mélange doit être crémeux.



Fouettez le sucre et le  
beurre

- Ajoutez alors les œufs, un par un en mélangeant bien avant d'introduire l'œuf suivant.



Incorporez les œufs

- Puis ajoutez la farine, la levure et le thé à l'aide d'une maryse.



Puis ajoutez la farine, la levure et le thé

- Terminez en ajoutant les pépites de chocolat blanc.



Terminez en ajoutant les pépites de chocolat blanc

- Versez la préparation dans un moule anti adhésif.



Versez le tout dans votre moule

- Cuire à 170° pendant 40 mn. Et voilà le résultat...Régalez vous!

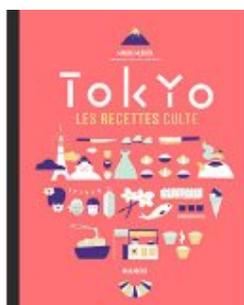


Cake au thé matcha et chocolat blanc



Cake au thé matcha et chocolat blanc

Cette recette provient du livre « Tokyo, les recettes cultes » de Maori Murota chez Marabout que je vous recommande si vous aimez la cuisine japonaise! Vous y trouverez plein de recettes familiales japonaises faciles à faire qui changent des habituels shushis, sashimis qui ne sont qu'une vision réductrice (mais néanmoins délicieux quand ils sont bien faits) de cette excellente cuisine asiatique mal connue.



Tokyo les  
recettes cultes

---

## Marguerite aux noisettes

Ce petit gâteau est connu sur internet sous le nom de « fleur au Nutella ». Il tient son originalité grâce à un pliage

particulièrement joli qui lui confère une forme très originale et spectaculaire. Il est généralement présenté en grand format et réalisé avec une pâte à brioche.

Je le trouve beaucoup plus mignon en format petite tartelette.

Et gustativement je le préfère nettement avec une pâte feuilletée qui va accentuer sa forme et j'y rajoute des éclats de noisettes pour amener le croquant en plus du croustillant de la pâte (c'est-y pas gourmand tout ça!).

C'est une recette simplissime et très rapide à faire (10 mn de préparation et 12 mn de cuisson). Vous allez devenir la reine du goûter aux yeux de vos enfants grâce à ces petites marguerites aux noisettes!

### **Ingrédients ( pour trois à quatre marguerites)**

- une pâte feuilletée du commerce. Vous pouvez aussi la commander également chez votre pâtissier (elle sera meilleure) ou la faire vous même.
- une très bonne pâte à tartiner à la noisette: choisissez en une sans huile de palme! Beaucoup de bons pâtissiers vous en proposent à l'achat.
- des noisettes

### **Matériel:**

- Cercle d'environ 8 cm de diamètre ( ou un verre du même diamètre) pour la découpe de la pâte

### **Préparation:**

- Mettez une poignée de noisettes dans un sachet plastic et écrasez les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Réservez une noisette entière par marguerite.
- Détaillez votre pâte feuilletée en petits ronds grâce au cercle. Il vous faut trois ronds de pâte par marguerite.
- Déposez les premiers ronds de pâte sur une feuille de

papier cuisson ou un silpat. A l'aide d'une spatule recouvrez les de pâte à tartiner.

- Saupoudrez chaque rond avec des éclats de noisette.
- Recouvrez chaque rond d'un autre rond de pâte. Recommencez l'opération: pâte à tartiner et noisettes.



- Puis recouvrez le tout par un dernier rond de pâte.
- A l'aide d'un petit bouchon marquez le centre de chaque empilement de rond.
- Puis à l'aide d'un petit couteau ( qui coupe bien) effectuer régulièrement des entailles autour de ce marquage. Vous devez obtenir 12 languettes.

- Prenez alors deux languettes contiguës que vous allez tourner vers l'intérieur par deux fois.

- Rejoignez alors les extrémités des deux languettes pour les coller ensemble.

- Faites de même avec toutes les languettes restantes. Vous allez obtenir une belle étoile. Posez alors une noisette entière sur le centre de l'étoile.

- Passez les étoiles au four pendant environ 12 mn à 180°. Surveillez la cuisson: au besoin rajoutez 2 ou trois minutes de cuisson. Les étoiles vont alors gonfler et se transformer en jolies fleurs dont vous pourrez effeuiller les pétales comme une marguerite! Regardez comme elles sont magnifiques à la sortie du four...



### **Le petit plus:**

Ces marguerites sont également excellentes en version caramel... Remplacez la pâte à tartiner par du caramel beurre salé et les noisettes par des amandes. Miam! Un régal.

Vous pouvez tout à fait réaliser ces marguerites en version salée pour l'apéritif en remplaçant la pâte à tartiner sucrée par une crème d'artichaut, une crème de poivron, une tapenade et les noisettes par des pignons ou des cacahuètes... Faites jouer votre imagination!

---

# Petits bouchons choco noisette et crème anglaise à la mandarine confite

Ces petits gâteaux au chocolat sont extrêmement faciles à réaliser: au goûter, ils feront le bonheur de vos enfants et servis à l'assiette avec une crème anglaise ils raviront vos invités!

Une pâtisserie irratable et tellement fondante, la farine étant remplacée par de la poudre de noisette.

## **Ingrédients ( pour 8 personnes)**

### Pour le gâteau

- 90 gr de poudre de noisette
- 200 gr de chocolat en pistoles ou coupé en petits morceaux pour faciliter sa fonte
- 200 gr de beurre
- 160 gr de sucre en poudre
- 5 œufs entiers

### Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d'œuf
- 40 cl de lait
- 40 gr de sucre en poudre
- une gousse de vanille
- une cuillère à soupe de confiture de mandarine (je vous conseille la délicieuse confiture de mandarine de la marque Florian que vous pouvez commander sur le site [www.confiserieflorian.com](http://www.confiserieflorian.com))

### Pour le dressage à l'assiette

- une mandarine confite découpée en quartiers

- des copeaux de chocolat

## Matériel

- Moules antiadhésifs pour la cuisson

## Préparation

### Commençons par le gâteau:

- Faire chauffer le four à 180°.
- Dans un casserole faire fondre à feu très doux le chocolat et le beurre. Mélangez régulièrement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirez du feu.
- Pendant que le chocolat et le beurre fondent doucement, battre au fouet les œufs avec le sucre.
- Puis versez le mélange chocolat beurre fondu sur les œufs battus et mélangez bien.
- Ajoutez alors les noisettes en poudre. Mélangez à nouveau.
- Versez alors la pâte dans le moule que vous avez choisi.
- Enfournez pour 15 mn à 180° si vous avez choisi des petits moules individuels comme ci dessus ou 25 mn si vous avez choisi un moule plus grand ( type moule à cake).

### Pour la crème anglaise:

- Clarifier les œufs: cela veut dire séparer les blancs des jaunes. Vous n'aurez pas besoin des blancs: vous pouvez en faire des meringues ou simplement les mélanger avec du gruyère et du jambon pour une « omelette blanche » au fromage: les enfants adorent!
- Fendez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains qui serviront à aromatiser le lait.



- Faire chauffer le lait avec la confiture et la vanille ( la gousse ainsi que les grains que vous avez grattés).
- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre.
- Versez un peu de lait chaud sur les jaunes et mélangez; puis versez le reste de lait.
- Remettre le mélange immédiatement sur le feu ( feu doux) et mélangez sans arrêt avec une maryse. La température idéale de cuisson d'une crème anglaise est de 83 °: si vous dépassez cette température votre crème va cuire et faire des petits grumeaux d'œuf. Le mélange est prêt lorsqu' il nappe la cuillère: quand vous passez votre doigt sur la maryse, le trait formé par le doigt ne se referme pas.
- Retirez la gousse de vanille et réservez la crème anglaise au frais en la filmant au contact pour éviter la formation d'une pellicule sur sa surface.
- A l'aide d'un couteau ou d'une râpe faites des copeaux de chocolat. Réservez.

## **Dressage**

Le dressage est très simple:

- Sur une assiette disposez trois petits bouchons de gâteaux choco noisette.

- Saupoudrez de copeaux de chocolat.
- Décorez avec quelques quartiers de mandarines confites.
- Disposez à côté un petit bol de crème anglaise à la mandarine confite.

### **Le petit plus**

- Une petite astuce si vous avez raté votre crème anglaise:

Versez la dans votre blender et mixez la: elle va redevenir lisse et onctueuse. Vous pouvez également utiliser un mixeur plongeant.

- Le dosage d'une crème anglaise classique est assez simple à retenir: 10 g de sucre et 10 cl de lait par jaune d'œuf utilisé. Dans cette recette vous pouvez constater qu'il y a un jaune d'œuf en plus... car l'ajout de la confiture rend la crème plus liquide. Ce n'est donc pas une erreur!
  - Vous pouvez remplacer la poudre de noisette par de la poudre de noix de coco ou plus classiquement de la poudre d'amande.
-

# Gateau Chocananas

L'idée de ce gâteau m'est venu par hasard car il me restait une grosse moitié d'ananas dont je ne savais trop quoi faire , mis à part une salade de fruit. J'ai eu envie de le marier au chocolat et c'est ainsi que le « Chocananas » a vu le jour.

Ce gâteau, qui se présente comme une tarte, est croustillant grâce à la pâte sucrée au chocolat; la mousse au chocolat lui amène le côté moelleux et l'acidité de l'ananas lui donne de la fraîcheur, toujours recherchée pour un dessert.

## Ingrédients:

### 1/ Pour la pâte sucrée au chocolat:

- 95 g de sucre glace tamisé
- 30 g de poudre d'amande
- 150 g de beurre mou demi sel (sortez le 1 h avant du frigo et travaillez le à la fourchette pour le ramollir mais surtout pas de passage au micro onde)
- 1 œuf entier à température ambiante
- 225 g de farine tamisée
- 15 g de cacao en poudre tamisé

### 2/ Pour la mousse au **chocolat**:

- 70 g de sucre semoule
- 20 g d'eau
- un oeuf
- 60 g de jaunes d'œufs ( pour mieux les peser, battez les jaunes car vous n'aurez jamais le poids exact si vous gardez les jaunes d'œufs entiers...un jaune fait environ 20 g selon le calibre de l'œuf)
- 160 de chocolat entre 60 à 70% de cacao en pistoles ( petits morceaux pour faciliter sa fonte). Si vous n'avez

pas de pistoles hachez le chocolat grossièrement au couteau.

- 250 g de crème liquide entière froide ( n'utilisez pas de la crème allégée: votre chantilly ne montera pas)

### **3/ Pour l'ananas**

- un gros ananas coupé en tranches fines ou en dés
- sucre en poudre ( une cuillère à soupe par poêlée)
- une cuillère à soupe de rhum brun par poêlée ( facultatif)
- beurre demi sel ( une petite noix par poêlée)

### **4/Pour la feuille en chocolat chocolat ( facultatif):**

- 30 g de chocolat entre 60 à 70% de cacao

#### **Matériel:**

- un rouleau à pâtisserie
- une poche à douille et une douille cannelée de 1 cm de diamètre
- un **thermomètre de cuisson**
- un mixeur avec fouet et **crochets pétrisseurs**
- **silpat** ( plaque de cuisson anti adhésive)et papier cuisson
- une **maryse**
- une spatule coudée ( pour étaler le chocolat régulièrement)
- **cercle** ou carré à entremet pour le gâteau ( 18 cm de côté) et un beaucoup plus petit ( 6 cm d côté) pour la feuille en chocolat

#### **Préparation:**

##### **1/ La pâte sucrée au chocolat**

- Tamisez le sucre glace au dessus d'un grand bol.

- Puis ajoutez la poudre d'amande et le beurre ramolli. Bien mélanger soit avec une **maryse** ou utilisez un batteur avec les crochets ou mieux un robot équipé de la **feuille** si vous en avez un. Quelque soit le robot utilisé mélanger à vitesse lente sinon votre pâte sera difficile à étaler et à travailler par la suite.
- Lorsque la pâte est bien homogène ajoutez l'œuf et bien mélanger.
- Tamisez directement la farine au dessus du mélange.
- Tamisez également le cacao.
- Mélangez bien le tout.
- Déposez la pâte sur une feuille de papier cuisson.
- Recouvrez la d'une autre feuille de papier cuisson et abaissez la ( aplatissez la) grossièrement sur 1 cm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. Vous allez maintenant la mettre au frigo pendant 30 mn: elle sera plus facile à étaler correctement si elle est déjà préformée et non en boule: le beurre durci au frigo et si vous avez fait une boule elle sera difficile à travailler. Pendant que la pâte est au frais vous préparerez la mousse au chocolat.
- Votre pâte est maintenant bien refroidie: ce temps de pose au frais est indispensable. La pâte contient beaucoup de beurre et si vous la travaillez trop ou par temps trop chaud sans passage au frais, elle sera trop molle.
- Préchauffer le four à 180 °.
- Poser votre cercle ( de forme ronde ou carré) sur un papier cuisson.
- Sortez la pâte du frigo et abaissez la de nouveau: elle doit faire 2mm d'épaisseur.
- Retirez le papier cuisson du dessus de la pâte ( gardez

celui du dessous qui va éviter à la pâte de se casser). Saisissez la feuille de papier du dessous (sur laquelle adhère la pâte) et renversez la délicatement sur le cercle : de cette manière vous aurez plus de facilité car la pâte est assez fragile... Retirez alors doucement le papier situé maintenant sur le dessus de la pâte. Si la pâte est trop fragile n'hésitez pas à la remettre quelques minutes au frais.

- Avec vos doigts foncez la pâte: veillez à ce que la pâte épouse bien les bords du moule.
- La pâte bien moulée passez le rouleau à pâtisserie sur les bords pour enlever le trop plein de pâte. (Vous pouvez cuire ce reste lors d'une fournée suivante en y déposant des amandes entières ou effilées ou encore des noisettes dessus: cela fait d'excellents petits four pour un goûter)
- N'oubliez pas de piquer la pâte avec une fourchette.
- Remettez la pâte au frigo 15 mn : toujours à cause du beurre votre pâte s'est ramollie pendant que vous la fonciez; la remettre au frais lui évitera de s'avachir sur les bords quand vous l'enfournez.
- Enfournez la pâte: cuisson à 180° pendant 15 mn.
- A la sortie du four laissez la refroidir puis posez la sur un carré de carton doré ou directement sur l'assiette de présentation. Cela vous évitera d'avoir à trop la manipuler au risque de la casser.

## **2/ La mousse au chocolat**

- Commencez par fouetter la crème en chantilly.
- Faire fondre le chocolat au bain marie. Si vous avez une plaque à induction pas besoin de bain marie: mettez la casserole sur feu très doux ( 2) et faire fondre tout en mélangeant constamment. Dès que le chocolat est fondu retirez le du feu.

- Faire chauffer le sucre et l'eau à 130° ( aidez vous avec un thermomètre de cuisson sinon vous allez faire du caramel...). Choisissez une casserole avec un petit diamètre: si votre casserole est trop grande vous n'aurez pas assez de profondeur de liquide pour pouvoir bien mesurer la température.
- Pendant que l'eau et le sucre chauffent, fouettez les jaunes d'œuf et l'œuf entier , vitesse maximale! Les œufs doivent être bien blanchis et avoir pris du volume au moment où l'eau et le sucre arriveront à 130°. Cela demande un petit peu de coordination...
- Dès que l'eau et le sucre sont à bonne température retirez du feu et versez sur les œufs en un filet régulier et mélangez au fouet en même temps à vitesse lente cette fois ci.
- Versez ensuite le chocolat fondu et mélanger soigneusement.
- Incorporez alors la chantilly à l'aide d'une maryse.
- Préparez et remplissez votre poche à douille de ce mélange et réservez au frais. Regardez la vidéo ci dessous pour le remplissage de la poche.

### **3/ L'ananas**

- A l'aide d'un grand couteau coupez le haut ( côté feuilles) et le bas de l'ananas.
- Coupez les cotés de l'ananas en prenant bien soin d'enlever tous les « yeux » de ce dernier.
- A l'aide d'un grand couteau qui coupe bien ( ou mieux avec une trancheuse si vous en avez une) coupez l'ananas en tranches fines ( une vingtaine suffisent pour la garniture). Si vous préférez vous pouvez simplement couper l'ananas en petits dés.

- Faire revenir les tranches d'ananas à feu doux dans un peu de beurre avec le sucre. Quand les tranches ( ou les dés) sont bien tendres réservez.

#### **4/ La feuille en chocolat (facultatif)**

- Faire fondre le chocolat au bain marie et lorsqu'il est fondu versez le sur une feuille de papier cuisson (posée elle même sur une plaque) et étalez le sur une épaisseur de 2 mm. Laissez le refroidir au frais : régulièrement, pendant son refroidissement, à l'aide d'un emporte pièce de la forme de votre choix, marquez la forme de votre feuille dans le chocolat.
- Quand le chocolat est redevenu dur vous pourrez alors soulever la feuille en chocolat à l'aide d'un petit couteau. Réservez.

#### **5/ Le montage du Chocananas :**

- Lorsque la pâte est refroidie passez délicatement un couteau à lame fine entre le cercle et la pâte.
- Ôtez le cercle.
- Disposez les tranches ou dés d'ananas dans le fond du gâteau.
- Déposez la feuille de chocolat que vous avez décoré avec une dernière tranche d'ananas sur le centre du gâteau ( facultatif).
- A l'aide de la poche à douille remplie de mousse au chocolat décorez le gâteau tout autour de la feuille en chocolat.
- Si vous n'avez pas fait de feuille en chocolat recouvrez toute la surface du gâteau de mousse au chocolat et terminez par des petites perles au chocolat ou des brisures de chocolat.
- Vous n'avez plus qu'à glisser le gâteau sur un joli

plat. Attention il est fragile donc faites le glisser sur le papier ou munissez vous de deux grandes spatules pour le déplacer; le plus simple est de poser la pâte non garnie directement sur le plat dans lequel vous allez servir le gâteau et de faire le montage dessus.

### **Références:**

Bien que ce gâteau soit de ma création certains éléments de cette recette sont tirés de diverses lectures culinaires, comme l'excellentissime pâte sucrée au chocolat ainsi que la mousse; vous les trouverez dans le sublime livre de pâtisserie de Christophe Felder « Pièces uniques , 40 desserts à l'assiette simples et chics » aux éditions de la Martinère. Même si beaucoup des desserts qui y sont présentés sont assez difficiles pour un amateur, j'y puise énormément de techniques très diverses qui ponctuellement viennent enrichir mes inspirations pâtisseries. Je vous le recommande vivement.