

# 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!

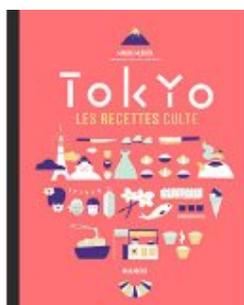


Cake au thé matcha et chocolat blanc



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

---

**Emission C'est au programme:**

# **Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue**

Comme promis je vous livre ici la recette du dessert que j'avais cuisiné sur France 2 en complément du Chirachisuchi. C'est un dessert très frais, qui malgré le chocolat blanc, n'est pas très sucré car pour compenser je ne sucre que très peu la base crème anglaise de la crème.



Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue

## **Ingrédients ( environ 8 coupelles):**

- 300 grammes de crème liquide entière
- 100 grammes de lait
- 45 grammes de chocolat blanc en petits morceaux ou en pistoles
- 50 grammes de sucre en poudre
- 80 grammes de jaunes d'œufs ( 4 à 5 œufs suivant leur grosseur)
- un bouquet de menthe
- une belle mangue
- un citron vert



Ingrédients

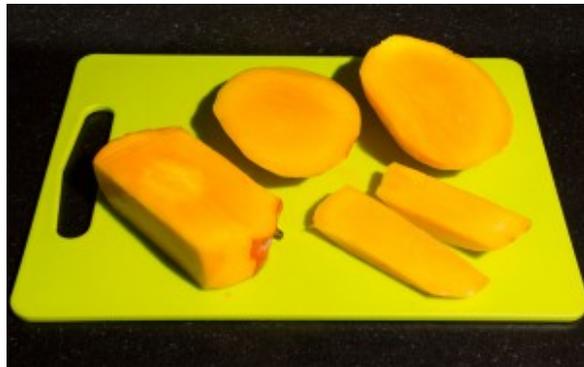
## **Préparation:**

- Préparez les mangues: commencez par les peler.



Pelez la mangue

- Coupez la mangue de manière à dégager le gros noyau central. Puis coupez chaque morceau en tranches fines.



Coupez la mangue en tranches fines

- Détaillez chaque tranche en petits cubes.



Puis coupez chaque tranches en petits cubes

- Versez les dés de mangue dans un plat puis zestez le citron vert sur les cubes de mangue.



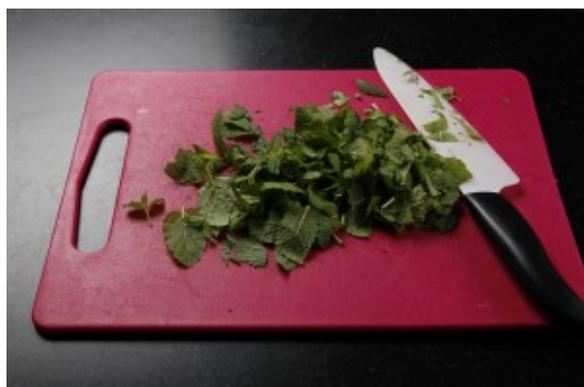
Zestez le citron vert

- Puis pressez le citron vert pour en extraire le jus. Versez sur les dés de mangue et mélangez. Réservez au frais.



Versez le jus sur les dés de mangue

- Rincez la menthe sous l'eau puis ciselez les feuilles à l'aide d'un couteau.



Ciselez la menthe

- Chauffez le lait et la crème dans une casserole à feu doux.



Cuire à feu doux.

- Quand le liquide est chaud ajoutez la menthe ciselée. Laissez encore deux minutes sur le feu puis ôtez la casserole du feu. Ajoutez le chocolat blanc; remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez infuser environ 15 minutes.



Infusez la menthe et ajoutez le chocolat blanc

- Puis filtrez le mélange pour ôter les feuilles de menthe.



Filtrez la préparation

Préparons maintenant la crème onctueuse à partir d'une base de crème anglaise classique.

- Versez les jaunes d'œufs dans un cul de poule ainsi que le sucre en poudre.



Jaunes d'œufs et sucre

- A l'aide d'un fouet battre les jaunes et le sucre en poudre.



## Battre les œufs et le sucre

- Puis versez le lait tiède parfumé à la menthe et chocolat blanc sur les jaunes d'œufs. Mélangez bien.



Versez le lait sur le mélange œuf sucre

- Reversez le tout dans une casserole et cuire à feu doux ( idéalement à 82 °) tout en mélangeant continuellement jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. En passant le doigt sur la cuillère celui ci doit laisser une trace nette qui ne se referme pas même si vous inclinez la cuillère.





- Versez alors la préparation dans vos coupelles puis mettez les rapidement au frais au moins 4 heures.



Versez dans les coupelles

## **Dressage:**

- Avant de servir sortez les coupelles du frigo puis déposez dans chacune une belle cuillerée de salade de mangue.
- Décorez avec un petit sablé, un cigarette russe ou une

crêpe dentelle. Ici j'ai fait des tuiles à la noix de coco faites en 2 minutes chrono...dont vous trouverez la recette en cliquant **ici**.



Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue

---

## **Douceur d'ananas au chocolat blanc, crème glacée coco**

L'ananas est un fruit exotique qui termine toujours très agréablement un repas en apportant une petite touche d'acidité et de légèreté. Associé à la douceur de la noix de coco il

fait de ce dessert un voyage culinaire vers les tropiques. La crème glacée ne nécessite pas l'utilisation d'une sorbetière, juste un passage au congélateur!

La recette doit se préparer la veille: en effet beaucoup d'éléments, comme la crème de noix de coco, nécessitent un temps de prise de quelques heures.



Douceur d'ananas au chocolat blanc, crème glacée coco

**Ingrédients: pour 6 personnes**

**1/ pour la mousse d'ananas**

- un ananas détaillé comme suit: 650g de chair d'ananas frais pour la purée d'ananas et 6 tranches fines d'ananas pour le montage de la mousse. Un gros ananas vous donnera environ 700 g de chair. Si vous désirez simplifier un peu la recette, achetez en épicerie fine une bonne confiture à l'ananas: elle remplacera aisément la purée dont vous avez besoin pour la mousse.

- 200 g de sucre blanc ( pour la purée d'ananas: 200g de sucre pour 650 g de fruit) et 2 c à s pour la caramélisation des tranches d'ananas
- 140 gr de chocolat blanc en pistoles ou rapé
- 150 g de crème liquide entière
- 2,5 feuilles de gélatine
- 20 gr de beurre
- une gousse de vanille



Ingrédients pour la mousse

## **2/ Pour la crème glacée coco**

- 2.5 dl de lait de coco
- 3 jaunes d'œuf
- 60 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine



ingrédients crème glacée  
coco

### 3/ Pour le crumble

- 40 g d'amandes effilées
- 40 g d'amandes en poudre
- 40 gr de farine
- 40 g de beurre pommade ( bien ramolli mais pas fondu)
- 40 g de sucre



ingrédients crumble

**Matériel:**

- un mixeur plongeant et à fouet
- une maryse
- moules antiadhésifs en forme de demi sphère ( type Flexipan) de deux tailles différentes: un grand pour la mousse d'ananas et un plus petit pour la crème glacée coco.



moule  
antiadhésif  
en forme de  
demi sphère

## Préparation:

### 1/ la mousse d'ananas

- A l'aide d'un grand couteau coupez le haut ( côté feuilles) et le bas de l'ananas.



Coupez le haut et la base de  
l'ananas

- Coupez les cotés de l'ananas en prenant bien soin

d'enlever tous les « yeux » de ce dernier.



Coupez les cotés de l'ananas

- A l'aide d'un grand couteau qui coupe bien ( ou avec une trancheuse) coupez 6 tranches fines d'ananas.



Taillez 6 tranches fines dans l'ananas

- Dans une grande poêle faire chauffer à feu doux une belle noix de beurre (20g) et y faire revenir les tanches d'ananas environ 6 mn de chaque côté. Saupoudrez alors de 2 bonnes c à s de sucre semoule et faire caraméliser. Elles doivent être devenus bien tendres.



Faire cuire et caraméliser  
les tranches d'ananas

- Ôtez les tranches du feu et utilisez les pour tapisser l'intérieur des moules en forme de demi sphère ( le grand modèle). Réservez au frais.



Tamisez les grands dômes de  
tranches d'ananas

- Fendre la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau prélevez les graines.



gratter la  
gousse de

## vanille

- Coupez le reste de l'ananas en cubes ( n'utilisez pas le cœur de l'ananas qui est assez dur et très fibreux).
- Dans une casserole versez la chair de l'ananas (environ 650 g), 200 g de sucre, les grains de vanille avec la gousse.



versez les cubes d'ananas,  
le sucre et la vanille dans  
une casserole

- Faire compoter 40 mn à feu doux.
- Ôtez la gousse de vanille puis mixer l'ananas à l'aide du mixeur plongeant. La purée est prête. Réservez en 100 g pour la recette et quelques cuillerées pour le dressage ( une par assiette dressée): versez le restant dans un bocal: cela fait une excellent compote pour le petit déjeuner ou mélangez la à un yaourt, c'est délicieux...



Mixez l'ananas cuit

- Déposez les feuilles de gélatines dans un petit récipient rempli d'eau froide pour les ramollir (environ 10 mn).



hydratez les  
feuilles de  
gélatine

- Remettez la purée d'ananas ( 100g ) dans une casserole et faire réchauffer à feu très doux: la préparation doit être seulement réchauffée et ne doit pas bouillir.



Réchauffez la purée d'ananas

- En dehors du feu ajoutez le chocolat blanc en pistoles ou râpé. En effet le chocolat blanc est très fragile et supporte mal la chaleur: plus il est coupé petit, plus il fondra vite. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Au besoin remettez de temps à autre la casserole sur le feu pour faire remonter le mélange en température.



Ajoutez le chocolat blanc à la purée tiède

- Quand le chocolat a complètement fondu ajoutez la gélatine ramollie et essorée.



Ajoutez la gélatine

- Débarrassez dans un grand bol



Débarrassez dans un grand bol

- Fouettez alors la crème liquide en chantilly.



Montez la chantilly au batteur électrique

- Mélangez alors délicatement avec une maryse la chantilly au mélange purée d'ananas/chocolat blanc qui doit être retombé en température ( vers 35°). Si vous incorporez la chantilly à un mélange trop chaud elle retombera.



Incorporez la chantilly

- Votre mousse est prête: versez la dans les moules tapissés de tranches d'ananas et mettre au frais (frigo) au moins 6 h.



Versez la préparation dans les moules ( grand modèle)

## **2/ la crème glacée coco**

- Versez le lait de coco dans une casserole et amenez le à ébullition. Retirez du feu dès ébullition.



Portez le lait de coco à ébullition

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



versez le sucre sur les jaunes

- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



Au début les jaunes sont bien jaunes...



A la fin ils ont blanchi!

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œufs/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



versez le lait de coco sur les jaunes blanchis

- Ajoutez la feuille de gélatine ramollie et essorée.



Ajoutez la feuille de gélatine ramollie

- Versez dans des petits moules en demi sphère et faire prendre au congélateur.



Versez la crème coco dans les sphères de plus petit diamètre

### 3/ le crumble

- Préchauffez le four à 180°
- Faire revenir les amandes effilées à sec dans une poêle pour les torréfier. Surveillez et et mélangez régulièrement pour éviter que certaines soient brûlées et d'autres pas cuites! Réservez.



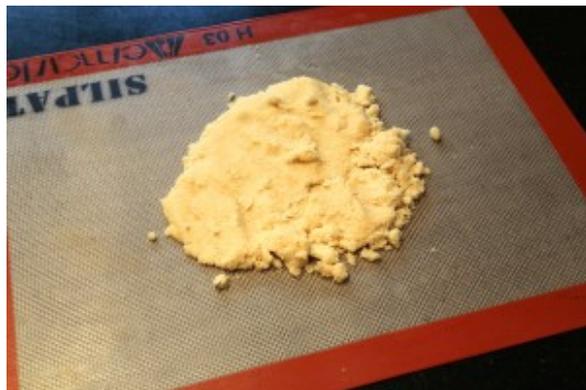
amandes grillées

- Dans un grand bol mélangez les amandes en poudre, la farine, le sucre et le beurre ramolli avec vos doigts; la pâte doit avoir un aspect sablé.



bien mélanger avec les  
doigts

- Déposez la pâte sur une feuille anti adhésive ( silpat ou papier cuisson).



poser le mélange sur une  
surface anti adhésive

- Posez dessus un feuille de papier cuisson et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie écrasez la pâte finement. Votre cuisson sera uniforme et prendra moins de temps.



posez une feuille de papier cuisson sur la pâte



étalez la pâte finement

- Retirez le papier cuisson du dessus de la pâte.



retirez le papier

- Enfourner environ 10 mn à 180°: chaque four étant différent je vous conseille de surveiller la cuisson. Quand la pâte est dorée retirez la du four et laissez refroidir: elle est molle en sortant du four mais refroidie, elle sera croustillante.



la pâte à crumble est cuite

- La pâte refroidie, écrasez la entre vos doigts avec les amandes effilées que vous avez grillées à la poêle. S'il vous en reste, ce crumble se conserve très bien dans une boîte hermétique.



mélangez amandes effilées  
grillées et crumble

### **Dressage:**

- Dans une assiette faire un trait de purée d'ananas à l'aide d'une cuillère.



déposez une cuillère de purée d'ananas et lissez avec le dos de la cuillère

- Saupoudrez l'assiette de crumble.



Saupoudrez de crumble

- Déposer un dôme de mousse d'ananas dessus.



ajoutez le dôme de mousse d'ananas

- Puis déposez 3 petits dômes de crème glacée coco de part et d'autre de la ligne de purée d'ananas.



Puis déposez 3 petits dômes de crème glacée coco

- Décorez avec des feuilles de menthe ou de verveine.



décorez avec des feuilles de verveine

## **Comment choisir un bon ananas?**

L'ananas ne murissant plus une fois cueilli, il est important de bien le choisir! Ne vous fiez pas à la couleur de son écorce: certaines variétés restent vertes même quand elles sont mûres. Il doit être lourd en main, avec des feuilles vertes et luisantes et exhaler un parfum agréable. Un petit plus: si ses feuilles intérieures sont faciles à détacher , vous pouvez être sûre que votre ananas est mûr.

### **Le saviez vous ?**

L'ananas est originaire d'Amérique du sud où il était cultivé par les indiens. C'est Christophe Colomb qui découvrit le fruit lorsqu'il découvre cette dernière.. Ce n'est qu'au 18° siècle que l'on commence à le cultiver en Europe : les premiers ananas mûris en serre ont été présentés à Louis XV en 1733.