

Cake marbré matcha et sésame noir bio



La recette est pour un moule à cake d'environ 25cm.

Ingrédients

- 130g de beurre bio mou
- 225g de sucre de canne blond bio
- 2 oeufs bio entiers
- 2 belles pincées de fleur de sel
- 190g de crème liquide bio entière
- 205g de farine T55 bio
- 4g de levure chimique bio
- 8g de matcha de cuisine bio
- 25g de pâte de sésame noir bio (on en trouve facilement dans les épiceries bio ou asiatiques)

Au fouet, mélanger le beurre pommade (bien mou) avec le sucre et la fleur de sel. Ajouter les œufs, puis la crème liquide et enfin la farine et la levure. On obtient un appareil à cake plutôt épais mais aéré.

Séparer la pâte en deux parties et ajouter les 7g de matcha de cuisine bio dans l'une et les 25g de pâte de sésame dans l'autre.

Beurrer et fariner le moule à cake. A l'aide de deux poches à douille, dresser successivement des couches de pâte au matcha puis au sésame jusqu'à épuisement de l'appareil. Si tu ne possèdes pas de poche à douille tu peux le faire à l'aide d'une cuillère, en veillant à faire des couches régulières.

Le moelleux de ce cake marbré réside en partie dans sa cuisson à basse température : 140°C pendant une heure, pas plus. Au bout de 30min, passer la lame d'un couteau dans la longueur du cake : cela va permettre un meilleur développement et un plus joli marbrage. A la sortie du four, le laisser tiédir durant une vingtaine de minutes avant de le démouler. Il se conserve parfaitement durant plusieurs jours à température ambiante, enveloppé dans du film alimentaire et/ou placé dans une boîte hermétique. En bref, c'est un super cake extrêmement moelleux et simple à réaliser, aussi surprenant visuellement que gustativement.

Bonne réalisation !