

Thé matcha cake

Temps de préparation : 15 minutes

Pour 8 personnes :

100 gr de farine de châtaigne

30 gr d'amandes en poudre

20 gr de farine de sarrasin

40 gr de farine de pois chiches

4 càs de sirop d'agave

2 oeufs

1 càs de gomme de xanthane

85 ml d'huile d'olive

195 ml de lait d'amande

1/2 gousse de vanille

1 càs de bicarbonate de soude

1 càs de levain de sarrasin

1 càs de poudre de thé matcha

2 càs de vanille en poudre

Dans un grand récipient, mélangez les ingrédients secs.

Fouettez dans un autre récipient, les oeufs, le lait et l'huile. Ajoutez cette préparation au mélange sec. Incorporez la 1/2 gousse de vanille fendue en deux et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Préchauffez le four à 200 degrés.

Versez la pâte dans un moule à cake et faites cuire au four à 180 degrés pendant 35 à 40 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

À déguster avec délectation.

