Choco matcha

14/08/2018 à 07h56

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 50 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

Pour le biscuit :

- 4 œufs et 4 blancs
- 150g de poudre d'amande
- 10g de sucre semoule
- 150g de sucre glace
- 40g de farine
- 35g de beurre fondu
- 10g de thé matcha
- 65g de chocolat noir

Pour la crème :

- 75g de sucre semoule
- 150g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 10g de thé matcha
- 30cl d'eau

Pour la ganache :

- 50 gr de beurre
- 200 gr de chocolat noir
- 10 cl de lait
- 5 cl de crème fraîche

Pour le sirop :

- 90g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille

Préparation :

- Hachez grossièrement 200g de chocolat noir et ajoutez-y 50g de beurre coupé en morceaux ;
- Portez le lait et la crème à ébullition pour la ganache puis versez sur le mélange chocolat-beurre. Mélangez le tout pour une ganache lisse ;
- Chauffez les 90g de sucre semoule avec la gousse de vanille grattée et 20cl d'eau. Dès que le sucre a fondu, retirez la gousse et mettez au frais ;
- Fouettez les 4 œufs entiers avec la poudre d'amande et le sucre glace. Le mélange doit doubler de volume. Incorporez la farine et 10g de thé matcha tamisé au mélange.
- Montez les blancs d'œufs en neige avec les 10g de sucre semoule. Incorporez-les au mélange et ajoutez le beurre fondu refroidi. Etalez la pâte sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé. Mettez au four 8 minutes à 220°C. Décollez les biscuits une fois refroidis et coupez-les en 2 ;
- Faites fondre les 60g de chocolat noir au four à micro-ondes. Badigeonnez une face d'un biscuit puis placez-le au frais ;
- Faites chauffer l'eau et le sucre dans une casserole puis faites cuire 5 minutes à partir du moment où le sucre est fondu ;
- Battez les jaunes d'œufs, incorporez le sucre puis ajoutez le matcha et le beurre. Le mélange doit être homogène ;
- Sortez le biscuit badigeonné de chocolat du réfrigérateur. Avec un pinceau, imbibez généreusement le dessus avec le sirop vanillé. Etalez une couche de crème au beurre et lissez avec la spatule ;
- Posez un 2e biscuit par-dessus et imbibez-le de sirop. Versez dessus une couche de ganache ;
- Posez un 3e biscuit , imbibez-le de sirop et versez une couche de crème au beurre. Finissez le dernier biscuit et le reste de ganache ;
- Réservez au frais pendant au moins 2h. Avant de déguster, coupez les bords bien nets avec un couteau chaud.