

Thé & instant gourmand : Mini cannelés au thé matcha



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
30 grammes	Beurre doux	~
100 grammes	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
2 pièces	Jaunes d'œuf	~
250 millilitres	Lait demi-écrémé UHT	~
1	Œuf entier	~
100 grammes	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
5 millilitres	Thé vert Matcha	~

Étapes de préparation

- 1 Faire fondre le beurre dans le lait.
- 2 Mélanger la farine, le sucre, les œufs et la poudre de thé Matcha. Ajouter au lait tiède.
- 3 Verser cet appareil dans les moules à cannelés jusqu'à 1 cm du bord. Cuire à 200°C pendant 20 minutes environ. Ne démouler les cannelés qu'après quelques minutes. Réserver.

Astuce du chef

A accompagner avec des truffes au chocolat et pralines roses et un mini-baba au citron.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bordeaux moelleux blanc AOP en bouteille 75 cl CHÂTEAU PIED D'ARGENT