

# Chiffon cake au thé matcha et sésames noirs, crème anglaise infusée à la citronnelle

Recette pour 8

## Description

Gâteau très léger, très populaire à Hong-Kong et dans la population Chinoise et Asiatique en général.

Nous vous le proposons au saveur de thé matcha, accompagné d'une crème anglaise à la citronnelle.

## L'astuce du chef

Le mélange du gâteau demande de la finesse dans les gestes.

Dans un cas comme dans l'autre (gâteau ou anglaise) vous pouvez les parfumer comme bon vous semble.

## Ingrédients

### Biscuit chiffon

- 100 Gr Beurre
- 100 Gr Fromage à la crème
- 130 Ml Lait
- 8 Unité(s) Jaune d'œuf
- 60 Gr Farine
- 60 Gr Féculé de maïs
- 13 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 130 Gr Sucre
- 2 Cuil. à soupe Thé matcha

### Crème anglaise

- 500 Ml Lait
- 0.50 Bâton(s) Citronnelle
- 6 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Unité(s) Sucre

### Finitions

- 4 Cuil. à soupe Sucre glacé
- 2 Cuil. à thé Thé matcha

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **345 F°**

### Fabrication

Dans une casserole, rassemblez, le lait, le beurre et le fromage à la crème, faite chauffer tout en fouettant légèrement, une fois que tout est bien homogène, retirez du feu la casserole.

Dans un bol, versez les jaunes d'oeuf, Utilisez le fouet pour les fouetter, tout en versant le liquide chaud de la casserole, bien mélanger.

Ajoutez la féculé de maïs, le thé matcha et la farine tamisée, continuez de bien mélanger à votre mix dans le bol.

Dans un autre bol, montez en neige les blancs d'oeuf, puis les serrer au moment venu avec le sucre, vous devez obtenir des becs d'oiseau.

Incorporez les blancs d'oeuf en neige à l'aide d'une spatule en plastique (maryse) en pliant délicatement, cette opération se réalise en trois fois.

### Cuisson

Dans un moule à gâteau allant au four (alluminium idéalement), beurrez légèrement le fond uniquement, déposez un rond de papier cuisson correspondant au diamètre de votre moule.

Coupez une bande de papier vous permettant de chemiser le côté de l'intérieur du moule, assurez-vous que la largeur (hauteur) dépasse de 1 pouce la hauteur du moule.

Versez le mélange à gâteau dans le moule chemisé, tapotez légèrement l'ensemble (éliminer les bulles d'air).

Placez le moule dans un bain-marie (une plaque à rebord recouverte d'un papier cuisson, qui sera capable de recevoir un volume d'eau), versez de l'eau dedans environ 1 à 2 cm.

Placez le tout dans le four

160°C 25 minutes

ensuite baissez la température

140°C 55 minutes

À la sortie du four, démoulez le gâteau

### Crème anglaise

Dans une casserole, portez le lait à ébullition, avec la citronnelle au préalablement écrasée à la sortie du congélateur.

Dans un bol, fouettez les jaunes d'oeufs, le sucre et la vanille jusqu'à blanchiment.

En fouettant, incorporez petit à petit le lait bouillant. Reversez le tout dans la casserole puis cuire à feu doux en remuant constamment à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange nappe le dos de la cuillère. Reversez dans le cul de poule.

Refroidir rapidement sur de la glace, une fois la citronnelle bien infusée, passez la crème dans un chinois pour en retirer les bâtons de citronnelle.

### Montage et finition

À l'aide d'un tamis, saupoudrez sur toute la surface de gâteau chiffon (froid) le sucre glace et le thé matcha en même temps.

Découpez une part que vous poserez dans l'assiette, coulez à côté la crème anglaise à la citronnelle.

**Bon appétit!**