



Cake au thé Fête des Lanternes

Pour un grand moule à cake (de 27 cm) ou deux petits (de 17 cm de longueur)



Pour le sirop de thé

25 cl d'eau filtrée

3 c. à c. bombées de thé

7 cl de sirop de sucre de canne

Pour le cake

3 oeufs

80 g de sucre

80 g de [sucre vanillé maison](#)

(ou 160 g de sucre et les graines grattées d'une demi-gousse de vanille)

60 g de crème liquide entière ou de crème fraîche épaisse

1 c. à c. de thé pulvérisé avec un mini-mixer ou mieux, un moulin à café (que vous n'utilisez pas pour moulin du café, le parfum de celui-ci dominerait trop l'ensemble)

165 g de farine à levure incorporée (ou de farine normale et une c. à c. rase de levure chimique)

90 g de beurre demi-sel fondu

1 c. à s. de sirop de thé

Pour imbiber le cake après cuisson: 2 c. à s. de sirop de thé

Préparez le sirop de thé:

Faites chauffer l'eau à 95° et mettez le thé à infuser dedans 5 à 10 minutes . Filtrez puis ajoutez le sirop de sucre et mélangez.

Beurrez le moule à cake s'il n'est pas en silicone ou en papier sulfurisé. Préchauffez le four à 165°. Mettez le beurre à fondre au micro-ondes et laissez-le tiédir.

Dans un saladier, fouettez ensemble les œufs, le sucre et le thé pulvérisé. Ajoutez la crème et fouettez encore.

Ajoutez la farine à levure incorporée (ou la farine et la levure tamisées ensemble) et mélangez pour obtenir une pâte lisse.

Ajoutez le beurre fondu et le sirop de thé et mélangez encore. Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 40 à 50 minutes (35 à 40 minutes pour des petits cakes). Une lame de couteau insérée au centre doit ressortir sèche.

Deux minutes avant la fin de la cuisson, badigeonnez au pinceau la surface des cakes avec le sirop de thé.

Laissez tiédir 5 minutes et démoulez sur une grille.