***Cake marbré chocolat et thé matcha***

**Ingrédients**

3 œufs

100g de sucre

90g de beurre

90g de crème liquide entière

165g de farine

1 cuil à café rase de bicarbonate

75g de chocolat noir

1cuil à café de thé matcha en poudre

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre et laissez le refroidir.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu’ils blanchissent. Incorporez la farine, le bicarbonate, la crème liquide et le beurre froid.

Faites fondre le chocolat au micro-onde.

Séparez la pâte en deux portions de même poids. Dans la première incorporez le thé matcha en poudre et dans la deuxième le chocolat fondu

Versez la pâte dans le moule à cake en silicone (ou autre mais il faudra le chemiser avec du papier sulfurisé pour faciliter le démoulage) en alternant les couches à l’aide d’une cuillère à soupe (La pâte est un peu épaisse) et enfournez à 180°C pendant 30à 35 minutes, selon votre four.

Laissez refroidir avant de démouler.