

Tartare de fraises à la verveine,  
espuma parfumé  
& ses madeleines au thé  
Matcha



Ingrédients :

500 gr de fraises type Gariguettes	<u>Pour les madeleines :</u> 1 œuf
20 feuilles de verveine fraîche ou sèches	60 g de sucre
150 gr de sucre en poudre	60 g de farine
3 dl d'eau	10 g de poudre d'amande blanche
2 blancs d'œufs	1 pincée de levure chimique
170 gr de crème fleurette	6 g de thé matcha
125 gr de chocolat de couverture	60 g de beurre fondu



30 minutes



4 personnes



facile

- Réaliser un sirop à l'eau + verveine + sucre et laisser refroidir
- Faire bouillir la crème et verser sur le chocolat, mélanger pour lisser la ganache
- Dresser en répartissant la ganache dans des verres et réserver au réfrigérateur
- Mélanger la moitié du sirop avec les blancs d'œuf, mettre dans un siphon au réfrigérateur
- Couper les fraises en cubes et mélanger au sirop restant
- Déposer les fraises puis de l'espuma dans chaque verre
- Mélanger l'œuf avec le sucre.
- Tamiser la poudre d'amande, la levure chimique, la farine et le thé matcha puis ajouter le tout au mélange précédent.
- Incorporer le beurre fondu et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- Beurrer votre moule s'il n'est pas en silicone. A l'aide d'une poche à douille, garnir les empreintes à madeleines aux trois quarts. Laissez de nouveau reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- Préchauffer votre four à 200°C et faites cuire 4 minutes puis baissez-le à 180°C et continuer à faire cuire environ 5 minutes.

