

Le Geoffroy au thé Matcha

Pour 1 personne

Ingrédients

1/20 l d'eau

6g protéines lactières

Huile pour émulsionner

1 cuillère à soupe de sucre

1 cuillère à café de thé matcha

Un peu de vanille en poudre si l'on veut pour le goût

Une cerise confite pour la décoration

Exécution

- Battre au fouet pour faire un départ de mousse.
- Séparer la quantité obtenue en 2.
- Mettre de l'huile en filet pour commencer l'émulsion en utilisant la demi quantité obtenue.
- Quand elle devient ferme ajouter de l'huile pour avoir la quantité désirée.
- Ajouter 1 cuillère à soupe de sucre (ou selon goût), un peu de vanille en poudre et 1 cuillère à café de thé matcha en poudre pour la coloration (ou autre colorant si préféré).
- Mettre dans une coupe avec une cerise confite pour la décoration.
- Au réfrigérateur.

Présentation finale

