



# Les 12 thés

## Cake au Thé des Bourlètis

### Pour un cake :

- 1 pot de yaourt grec
- 2 pots à yaourt de sucre
- 3 pots à yaourt de farine
- 1/2 pot à yaourt de fécule de maïs
- 100 ml de lait
- 2 cc bombées de thé des bourlètis
- 1 sachet de levure
- 1cc de bicarbonate de soude
- 2 oeufs





## Préparation

- 1** - Faire chauffer le lait et y verser une cuillère à café bombée du thé . Laisser infuser 5 bonnes minutes. Une fois infusé, il faut passer le thé dans une petite passoire afin de récupérer le lait parfumé. Il faut alors refaire un peu chauffer le lait car en 10 minutes d'infusion il a refroidi. Verser alors dans ce lait déjà aromatisé le reste du thé, et laisser de nouveau infuser 5 minutes. Et encore une fois, passer le lait dans une petite passoire. Votre lait aromatisé au thé est prêt.
- 2** - Mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange proche du blanc. Ajouter progressivement la farine, la fécule et la levure. Lorsque la préparation devient un peu sèche, commencer à ajouter le yaourt et le lait. Mélanger le tout pour obtenir un mélange onctueux.
- 3** - Verser la préparation dans un grand moule à cake. Cuire au four, préchauffé à 180°C, pendant 40 minutes.