

## **SPONGE CAKE EN GOBELET AU MICRO-ONDES**

### **Version salée :**

20 à 40 g d'une herbe aromatique  
(*basilic, aneth, ail des ours ou*)  
3 œufs  
60 g de farine T55 + 20 g de Maïzena  
50 g de beurre  
QS de sel

### **Version sucrée :**

30 g de poudre d'amandes (*ou de noisettes ou de coco ou de pistaches*)  
3 œufs  
30 g de sucre glace  
30 g de lait en poudre  
7 g de farine T55 + 3 g de Maïzena  
On peut aussi ajouter une cuillère à café de thé matcha ou un zeste de citron (*vert, jaune ou combawa*) ou de la vanille en poudre

Mettre tous les ingrédients de la version choisie dans un blender et mixer le tout à vitesse maximum pendant 3 minutes.

Ensuite, bien filtrer la préparation à l'aide d'un chinois ou d'une passoire fine et la verser dans le siphon de 25 cl sans dépasser la hauteur indiquée à l'intérieur.

Mettre une cartouche de gaz dans l'endroit idoine, visser et secouer fort le siphon de haut en bas pendant 15 à 20 secondes. Cette préparation peut se conserver au frais (4°) sans problème pendant 2 ou 3 jours.

Remplir la moitié d'un gobelet en carton (*surtout pas en plastique, qui se déformerait au micro-ondes*) à l'aide du siphon et faire cuire pendant 45 secondes dans votre micro-ondes à la puissance de 800/900 watts. Ajuster éventuellement le temps et la puissance de cuisson en fonction des caractéristiques de votre micro-onde.

Laisser refroidir 30 secondes avant de démouler à l'aide d'un couteau.

Votre "Sponge cake" est prêt et vous pouvez l'utiliser entier ou en petits morceaux pour apporter un élément de décors original à votre plat ou votre dessert.