



CAKE MOELLEUX FAÇON PAIN D'ÉPICES

Clément Higgins et Margaux Mongellaz
Bricoleurs de Douceurs (Marseille)

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à cake :

- 290 g de miel
- 1 œuf moyen
- 245 g de farine
- 8 g de levure chimique
- 6 g de mélange d'épices pour pain d'épices
- 120 g de lait demi-écrémé, à température ambiante idéalement
- 100 g de beurre fondu et refroidi

Pour le sirop épiché :

- 250 g d'eau
- 125 g de sucre
- encore des épices pour pain d'épices, à volonté

PRÉPARATION

Pour le cake, préchauffer le four à 150 °C.

Faire tiédir le miel, puis le fouetter avec l'œuf au robot pour que ce dernier monte en sabayon.

Tamiser la farine avec la levure chimique et les épices. Ajouter ces poudres en deux fois à l'œuf monté.

Incorporer le lait et enfin le beurre fondu. Attention, il doit être froid : s'il est chaud, le mélange risque de retomber et le cake sera moins moelleux.

Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourner pour 45 min. Laisser refroidir avant de démouler.

Préparer alors le sirop en portant à ébullition l'eau, le sucre et les épices. Doser les épices en fonction de ses préférences. Le laisser tiédir avant d'en imbiber le cake au pinceau, face par face.

Avec quelques oranges confites en déco, une chantilly ou une boule de glace, ce cake est encore plus gourmand !

