

La Normandie Gourmande

RECETTE
Dessert

cake au miel de Normandie



Tes ingrédients

(pour 6 personnes)

- 5 cuillères à soupe de miel de Normandie
- 100 grammes de farine
- 50 grammes de farine de maïs
- 100 grammes de beurre d'Isigny AOP
- 80 grammes de poudre d'amandes
- 80 grammes de sucre en poudre
- 40 grammes d'amandes effilées
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique



1 Préchauffe le four, thermostat 7 (200 °C). Fais fondre le beurre dans un bol au four à micro-ondes. Si le miel n'est pas liquide, fais-le fondre dans une petite casserole à feu doux.

2 Dans un saladier, verse le sucre et le beurre fondu. Mélange bien à la cuillère en bois. Ajoute le miel, la farine, la poudre d'amandes, la levure. Mélange à nouveau. Ajoute les œufs un à un, sans cesser de mélanger.

3 Beurre un moule à cake. Verse ta préparation. Saupoudre-la d'amandes effilées. Mets au four pendant 45 minutes. Déguste ton cake au miel en famille ou entre amis, accompagné de jus de pomme !

Astuce

Ce cake peut se manger au petit déjeuner, au goûter ou au dessert !

