

RECETTE CAKE GINGEMBRE

Ingrédients :

- Figes sèches : 6 ou 10
- Gros morceau de gingembre > 50 gr
- Sucre en poudre pour faire un caramel : 50 gr
- Pour la pâte : j) 100gr ou plus de beurre
 - j) 50 à 100 gr de sucre
 - j) 3 ou 4 œufs
 - j) farine au choix : 200 à 250 gr (attention certains mélanges sont plus heureux que d'autres!)
 - j) une càc de levure chimique ou une càc de bicarbonate avec un peu de vinaigre.
 - j) amandes : 50 à 75 gr
 - j) pour un goût plus fort : une càc de gingembre en poudre, une càc de cannelle...si on aime. Le zeste de citron est bien aussi.

Action !

Faire tremper les figes dans du thé chaud. Couper le gingembre en très fines lamelles. Faire un caramel très clair dans une petite casserole et y ajouter le gingembre. Faire une pâte avec le beurre , le sucre et faire blanchir le mélange. Ajouter œufs, farine(s), une pincée de sel, la levure (ou son ersatz sans gluten). Ajouter un peu de thé si la pâte est trop « lourde ». Puis mettre dans la pâte gingembre, figes coupées en morceaux, amandes hachées très grossièrement et, facultatif : poudre cannelle, gingembre, ou citron.

La pâte doit être souple. La mettre dans un moule, enfourner four chaud : 180° environ 50 ' .

Miam...surtout avec une bonne tasse de thé ou café !