



Gâteau aux épices

- 300 g farine
- 100 g beurre mou
- 180 g cassonade
- 2 c à soupe miel d'acacia
- 2 jaunes d'œufs
- 1 sachet de levure
- 125 g de gingembre confit
- 2 c à café de mélange pour pain d'épices

Pour la déco

- 100 g de sucre pour le décor dur en caramel
- curcuma en poudre
- étoiles de badiane
- ganache au Salidou avec 100 g de chocolat noir, 100 g de Salidou (confiture de lait)

Préchauffer le four T6 (180°)

Couper le gingembre en petits morceaux.

Dans un saladier mélanger la farine, les épices, la levure et le gingembre.

Dans un autre saladier, fouetter le miel, le beurre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Incorporer les jaunes d'œufs, un à un, puis le mélange à la farine en trois fois en alternant avec le lait.

Verser la pâte dans un moule en silicone carré ou un moule beurré et enfourner pour environ 40 minutes, le gâteau doit être doré. Démouler sur grille et laisser refroidir.

Préparer un caramel, placer le sucre dans une casserole avec une cuillère à soupe d'eau, faire bouillir sans remuer et cuire jusqu'à ce que le caramel soit bien doré. Etaler des petits tas sur un Silpat ou une feuille d'aluminium huilée et laisser complètement refroidir.

Préparer la ganache, fondre le chocolat au bain marie ou au micro onde par impulsions de 30 secondes, mélanger avec le Salidou pour obtenir une ganache onctueuse.

Etaler à la spatule la ganache sur le dessus du gâteau, former un joli motif avec le caramel dur et quelques étoiles de badiane. Décorer de quelques traits de curcuma quand la ganache a un peu durci.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE DO NOT COPY**

