



## CAKE AUX FLEURS



Pour un moule à cake de taille moyenne :

175g de farine, 5g de levure chimique, 1 pincée de sel, 175g de sucre glace, 3 oeufs, 175g de crème épaisse, 60g de beurre pommade, 2 à 3 cuillères à soupe de florale bigarade ou merise.

Tamiser la farine le sel et la levure. Au robot, crémer à la feuille le beurre et le sucre. Ajouter les oeufs un à un en incorporant un peu de farine entre chaque œuf.

Ajouter la crème et bien lisser le mélange.

Incorporer le mélange floral.

Réserver quelques heures au réfrigérateur pour que les parfums se diffusent et cuire 30mn à 40 mn environ à 170° en vérifiant le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique.

Démouler et refroidir en laissant le cake sur le côté