



GATEAU DOUCEMENT EPICE



Quand, hier chez Papilles, j'ai vu son gâteau épicé aux noisettes, j'ai immédiatement senti mes narines palpiter et j'ai eu envie de sentir ça dans la maison. Lors de ma petite visite chez Christine Felder, j'ai acheté un ravissant moule en poterie alsacienne. Ce petit moule a une forme de cœur et une poignée, il est adorable et c'est lui, plutôt que mes moules en silicone, que j'ai eu envie d'utiliser pour ce gâteau.

Comme je n'avais plus de poudre de noisettes, j'ai mis des amandes et j'ai rajouté quelques zestes d'oranges confites. Nous n'étions que 3 hier soir pour ce gâteau, j'ai donc divisé les proportions par 2. Je peux vous dire que l'odeur qui, de la cuisine, venait jusqu'à mes narines a été un moment de bonheur et nous nous sommes régalés de ce petit gâteau tout simple que j'ai servi avec une salade d'oranges aux épices.

Je vous donne juste mes proportions, pour la cuisson, reportez vous à la recette d'Anne.

Pour un moule pour 6 personnes :

- 130 g de farine
- 110 g de sucre roux
- 40 g d'amandes en poudre
- ½ càs d'épices à pain d'épices (j'avais ceux acheté chez CH ; Ferber)
- 1/2 sachet de levure
- 100 ml de lait
- 50 g de beurre
- 1 càc de miel
- 2 petits œufs (ou 1 œuf et demi, ce qui n'est pas pratique)

Demain vous aurez ma 9 ème version de coquilles Saint jacques, en verrines et très, très rapides à faire.