

# CAKE AUX MIRABELLES & FLEURS D'ACACIA

Pour 6-8 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 45 à 50 min



**350 g de mirabelles**  
**1 belle poignée de fleurs d'acacia**  
**200 g de farine T65**  
**100 g de sucre blond de canne**  
**130 g de beurre**  
**3 œufs**  
**1/2 sachet de poudre à lever**  
**50 ml de lait**  
**3 cuillères à soupe de miel d'acacia**  
**1 zeste d'orange**  
**amandes effilées (facultatif)**

- 1 Laver, sécher et dénoyauter les mirabelles.
- 2 Egrapper les fleurs d'acacia.
- 3 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 4 Dans un grand bol, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le zeste d'orange et le beurre fondu.
- 5 Ajouter la farine, la levure, le miel et le lait. Bien mélanger.
- 6 Incorporer les mirabelles, les fleurs d'acacia et mélanger délicatement.
- 7 Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné. Parsemer éventuellement d'amandes effilées.
- 8 Faire cuire pendant 45-50 min jusqu'à ce qu'un cure dent ressorte sec.
- 9 Attendre 5 min avant de démouler ... attendre qu'il soit refroidi pour le déguster !