

Cake au Miel en Croûte d'Amandes

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MIEL	95 g + 3 c à soupe
- BEURRE	175 g
- SEL	
- SUCRE SEMOULE	85 g
- FARINE	200 g
- AMANDES HACHÉES	85 g
- LEVURE	1 c à café
- BICARBONATE ALIMENTAIRE	1 c à café
- YAOURT	125 g
- OEUFS	2 + 1 blanc
- AMANDES EFFILÉES	80 g

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez et chemisez de papier sulfurisé un moule à cake rectangulaire traditionnel. Laissez le papier dépasser des bords du moule pour pouvoir soulever et démouler le cake facilement.
- Dans un saladier, mélangez le beurre fondu avec un peu de sel, le miel, le sucre, la poudre d'amandes, la farine, la levure, le bicarbonate et le yaourt.
- Ajoutez 1 œuf entier et 1 jaune d'œuf - séparez le blanc du jaune du deuxième œuf entier et conservez. Fouettez énergiquement.
- Montez en neige ferme les deux blancs d'œufs restants.
- Incorporez 1/3 des blancs montés à la pâte puis la totalité. Utilisez une spatule pour homogénéiser délicatement l'appareil.
- Versez la pâte dans le moule, parsemez d'amandes effilées et enfournez 45 min. dans le bas du four.
- Sortez le cake du four, versez rapidement 2 c. à s. de miel sur les amandes et remettez au four 5 min.
- Sortez le cake du four, arrosez-le à nouveau d'1 c. à s. de miel et laissez refroidir dans le moule.
- Passez une lame de couteau le long des bords pour casser les amandes collées et tirez délicatement sur le sulfurisé pour démouler le cake.
- Attendez avant de déguster ... ce cake est meilleur le lendemain !!!

