



Gâteaux

Quatre-quarts aux épices



1h05 **20 min** **45 min** **0** **400**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

ingrédients pour le quatre-quarts aux épices

50 g **Miel**
250 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
175 g **Beurre**
125 g **Sucre roux**
40 g **Gingembre confit**
4 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle
0.25 c. à café **Piment en
poudre**
0.5 c. à café **Noix de
muscade en poudre**
0.5 c. à café **Cannelle en
poudre**
1 c. à café **Gingembre en
poudre**
1 sachet(s) **Levure
chimique**

Ingrédients pour le moule

10 g **Beurre**

Étape 1

Préparation

- 1 Mettre dans un saladier le sucre, le miel et le beurre coupé en cubes.
- 2 Passer le tout au micro-ondes jusqu'à ce que le beurre ait fondu.
- 3 Mélanger de manière à obtenir une consistance de mayonnaise légère, puis réserver.
- 4 Moudre les clous de girofle. Puis dans un saladier, mélanger la farine, les épices et la levure.
- 5 Faire un volcan au centre, verser le mélange de beurre sucré. Bien remuer.
- 6 Ajouter les oeufs. Bien remuer à nouveau.
- 7 Ajouter les 3/4 du gingembre confit, mélanger une dernière fois de façon à bien le répartir dans la préparation.
- 8 Beurrer le moule, verser la préparation.
- 9 Déposer dessus le reste du gingembre confit.

Étape 2

Cuisson

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

1

2 Enfourner à chaud et laisser cuire pendant environ 45 minutes.

3

Pour s'assurer que le cake est cuit, planter la pointe d'un couteau dedans. Elle doit ressortir bien sèche. Sinon, poursuivre la cuisson.

Étape 3

Dressage

1

Sortir le quatre quarts du four et laisser refroidir. Déguster froid.