

Gâteau au gingembre et aux épices

Quantité pour 6 personnes. Prévoir un moule à cake.

- 200 g de farine.
- 150 g de sucre.
- 150 g de beurre.
- 3 oeufs.
- Du gingembre frais râpé: valeur de 2 cuillers à soupe (proportion approximative mais ne pas surdoser car sinon le cake est immangeable).
- Cannelle en poudre : environ 3 cuillers à soupe.
- Une pincée de poivre.
- ½ sachet de levure.

1/ Dans un grand saladier, fouetter les œufs avec le sucre.

2/ Utiliser le beurre fondu (s'il est sorti du congélateur, le passer au micro onde mais ne pas l'utiliser avant qu'il se soit refroidi) et l'ajouter au mélange.

3/ ajouter progressivement la farine (tamisée au chinois pour éviter les grumeaux), puis la levure, le gingembre, la cannelle et le poivre.

4/ beurrer le moule ; y verser la préparation.

5/ mettre à cuire pendant environ 40 mn à 180°. (vérifier l'état de cuisson avec la lame d'un couteau).

6/ Démouler le gâteau tant qu'il est chaud et le laisser refroidir sur une grille pour qu'il s'aère dessous aussi.