

## Cake aux épices

Une **recette simple** qui va accompagner vos brunchs et goûters.



Il peut servir de recette de base pour une **multitude de cake différent**. Il est moelleux et très parfumé.

### Pour **1 petit cake**

- 1 pot de yaourt au lait de brebis
- 1 pot de sucre roux
- 2 pot de farine
- 2 oeufs
- 1/2 pot d'huile d'olive
- 1/2 sachet de levure
- 1/2 cc de cannelle
- 1/2 cc de gingembre moulue
- 1/2 cc de cardamome moulue
- 1/2 cc d'écorces d'orange séchées moulue

Préchauffez le four à **200°**

Versez le **yaourt au lait de brebis** dans le robot. L'intérêt est de ne pas utiliser de lait de vache alors si vous ne trouvez pas de yaourt au lait de brebis, trouvez un substitut sans lait de vache.

Ce pot de yaourt va vous **servir de mesure** pour les autres ingrédients.

**Le cake n'est pas très sucré**, vous pouvez ajouter un autre pot de sucre roux mais je vous le déconseille, opté plutôt par 2 cuillères à soupe de **miel** si vous aimez les cakes plus sucrés.

Concernant la **farine**, vous pouvez aussi faire un mix avec de la **poudre d'amande** ou de **noisette** mais aussi de la **farine de châtaigne** ou pourquoi pas de la **farine de kanut**.

L'**huile d'olive** ne doit pas être trop parfumée car elle ne doit pas prendre le dessus sur les épices.

Vous trouverez l'**écorce d'orange moulue** dans les magasins Bio.

J'ai choisi un mélange de **cannelle, gingembre et cardamome** mais vous pouvez aussi faire une combinaison cannelle et vanille en poudre ou gingembre et extrait de café.

Vous pouvez aussi utiliser des **zestes d'orange** ou de **citron**.

Mélangez tous les ingrédients. Beurrez et farinez un moule. Versez la préparation et enfournez pour **30 minutes**.

**Pensez à mi-cuisson à tourner le cake**. N'hésitez pas à le couvrir d'un papier alu s'il colorait trop vite.

Vous devez vérifier à l'aide de la **pointe d'un couteau** la cuisson du cake avant de le sortir du four.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Vous avez déjà essayé de tremper un peu de cake dans du jus d'orange ? moi j'adore.