

RECETTE

Le cake aux épices

Recette du Chef Christophe Pacheco,
Chef Exécutif des Iles Paul Ricard et MOF

• Ingrédients •

100g de sucre
40g d'eau
20g de café fort «expresso»
8g de sel
1 orange bio zestée + le jus
1 citron bio zesté + le jus
8g d'épices à pain d'épices

240g de blancs d'oeufs

200g de lait
400g de miel
120g de jaunes d'oeufs
190g de farine T65
190g de farine de seigle
20g de levure chimique
150g de beurre noisette



Étape 1

Dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau, le café fort, le sel, l'orange, le citron, les épices à pain d'épices et faire chauffer jusqu'à 121° pour réaliser un sirop.

Étape 2

Monter les blancs d'oeufs au fouet à vitesse moyenne, incorporer le sirop cuit à 121°. Laisser tiédir tout en continuant à fouetter.

Étape 3

Mélanger le lait, le miel et les jaunes d'oeufs puis incorporer la préparation aux farines et à la levure chimique. Ajouter le beurre, mélanger puis incorporer la meringue à cette préparation. Verser la pâte dans un moule préalablement chemisé d'un papier cuisson.

Astuce : incorporer la meringue en trois fois permet d'avoir un appareil plus léger et homogène.

Étape 4

Préchauffez le four à 210°.
Enfournez et faites cuire pendant 5 minutes à 210°.
Réduire la température à 160° pendant 45 minutes environ.

Bonne dégustation !

