



Cake au sirop d'érable

Ingredients

Pâte à cake

130g de pâte d'amande
3 oeufs
50g de cassonade
60g de sucre d'érable
2,5g de fleur de sel
100g de farine
3g de levure chimique
110g de beurre
60g de sirop d'érable

Sirop d'imbibage

330g de sirop d'érable
170g d'eau

Glaçage

170g de sucre muscovado
50g de beurre
85g de crème liquide entière
85g de sucre glace

Pâte à cake

Faire fondre le beurre au micro onde

Prchauffer le four 170C

Mixer ensemble les oeufs et la pte d'amande

Verser la cassonade, le sucre d'érable, la fleur de sel et fouetter

Ajouter la farine, la levure et mlanger

Verser le beurre fondu, le sirop d'érable et mlanger

Verser la pte dans le moule cake et enfourner 35 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau et le sirop d'érable jusqu' ebullition

Laisser tidir puis l'aide d'un pinceau imbiber gnreusement le cake

Glaçage

Faire bouillir la crme, y ajouter le beurre

Verser la prparation chaude sur les sucres et mixer

.Rserver une nuit au frais

Le lendemain fouetter le glaçage jusqu' blanchissement

Mettre en poche et dcorer comme il vous plaît

