



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

Préchauffer le four à 170°C

Mixer ensemble les oeufs et la pâte d'amande

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

Ajouter la farine, la levure et mélanger

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

Verser la pâte dans le moule à cake et enfourner 35 minutes

Sirop d'imbibage

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

Laisser tiédir puis à l'aide d'un pinceau imbiber généreusement le cake

Glaçage

Faire bouillir la crème, y ajouter le beurre

Verser la préparation chaude sur les sucres et mixer

.Réserver une nuit au frais

Le lendemain fouetter le glaçage jusqu'à blanchissement

Mettre en poche et décorer comme il vous plaît

