



## **PETITS CAKES AUX BRISURES DE PAIN D'ÉPICES, ORANGE ET SUREAU**

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 15mn

### **Ingrédients et quantités :**

Les petits cakes : 3 œufs – 160g de cassonade – 150g de farine avec levure incorporée – 160g de beurre demi-sel – 2 tranches de pain d'épices – 3 cuil. à soupe de confiture d'orange et sureau Ikéa – ½ cuil. à café de poudre de vanille

Le sirop d'imbibage : QS de sirop de sureau Ikéa

Dressage : raphia – étoiles de badiane, cardamome et bâtons de cannelle – confiture d'orange sureau Ikéa

### **Progression :**

Les petits cakes : Préchauffez votre four à 180°C (Th.6). Mélangez au fouet les œufs avec la cassonade. Ajoutez la farine avec levure incorporée, et la poudre de vanille. Faites fondre le beurre, puis versez-le dans la pâte. Mélangez bien. Coulez la pâte dans un moule en silicone à empreintes de petits cakes, jusqu'à mi-hauteur, ajoutez une cuil. de confiture, recouvrez de pâte à cake. Faites cuire environ 15mn.

Le sirop d'imbibage : Faites chauffer dans une casserole le sirop de sureau. Dès la sortie du four des cakes, arrosez-les avec le sirop chaud. Laissez refroidir, puis démoulez.

Dressage : Sur une ardoise, faites un trait au pinceau avec la confiture d'orange sureau. Posez dessus quelques épices. Disposez les petits cakes coupés en tranches, et d'autres entourés de raphia.

### **Le mot de Sandrine :**

Un cake très savoureux, moelleux, épicé et gourmand, qui peut être une idée aussi de cadeau à offrir au moment des fêtes accompagné des produits pour le réaliser. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>