

## **CAKE AU MIEL DE TILLEUL** **(Recette de Julien PERRODIN - Au Petit Vatel)**

### **Ingrédients pour un cake de 28 cm :**

250 g de beurre  
150 g de sucre cristal  
100 g de miel de tilleul  
2 cl de Calvados  
1 pincée de sel  
1/2 paquet de levure chimique  
200 g de farine T55 et 50 g de Maïzena  
4 œufs

Dans le bol inox d'un robot type Kenwood Major équipé d'une feuille, battre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Ajouter alors le sucre et continuer à battre l'ensemble pendant 30 secondes pour bien l'incorporer.

Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige en ajoutant à mi-parcours une pincée de sucre et un peu de sel fin.

Ajouter successivement au mélange beurre/sucre, les jaunes d'œufs, le Calvados, le sel, la levure chimique mélangé à la farine/maïzena et enfin les blancs en neige très délicatement.

Verser ce mélange dans un moule à cake de 24 cm de longueur et enfourner à 160° pendant 1 heure. Vérifier la cuisson avec une aiguille à brider qui doit ressortir sèche, sinon la poursuivre le temps nécessaire.

Votre cake au miel de tilleul cuit, le démouler sur un plat rectangulaire et le laisser refroidir à température ambiante pendant environ 2 heures.

Si vous ne dégustez pas ce cake tout de suite, l'envelopper dans du papier film jusqu'à son utilisation, il en sera encore plus moelleux !