
GÂTEAU AU GINGEMBRE

Recette de Maryse BENARD

Four à 180°

INGRÉDIENTS

50g de gingembre confit,
150g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
1 pincée de sel,
70g de blanc d'œufs
80g de sucre
2 cuillères à soupe de crème liquide
50g de beurre.

PRÉPARATION

Hacher le gingembre confit.
Dans un bol mélanger la farine, la levure le sel.
Faire fondre le beurre.
Mélanger le blanc d'œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture homogène, ajouter la crème, mélanger la farine doucement et peu à peu à la spatule.
Ajouter le gingembre haché et le beurre fondu.
Verser dans un moule ou dans des moules individuels.
Au four environ 15 à 20 mn.

LE SIROP

Pendant ce temps préparer le sirop.
Dans une casserole, mélanger le zeste de 2 citrons, avec 10 cl de jus citron, 1 cuil. à soupe de miel, 100g de sucre.
Faire cuire 10 mn et à la fin verser le sirop sur le gâteau.
Bonne dégustation.

