



Cake d'or à la farine de maïs et au gingembre

Par Amandine Geers et Olivier Degorce

Pour 6 à 8 personne :

- 120 g de margarine végétale
- 100 g de sucre roux du Brésil
- 3 œufs
- 2 cm de gingembre frais
- 220 g de farine de maïs
- 4 g de poudre à lever
- lait
- le zeste et le jus d'1 citron
- 50 g de gingembre confit

Faire préchauffer le four à thermostat 6. Faire fondre la margarine végétale puis, dans un saladier, la mélanger énergiquement au sucre. Ajouter les œufs, le jus et le zeste de citron et le gingembre frais râpé très finement afin d'en extraire le jus. Ajouter alors la farine et la poudre à lever, puis quelques cuillérées de lait. Lorsque le mélange est bien homogène, chemiser un moule à cake avec de la margarine végétale ou du papier sulfurisé et y verser la préparation. Avec un mini-hachoir, mixer le gingembre confit en une poudre grossière et répartir sur le cake avant de l'enfourner. Cuire environ 45 minutes. Baisser le thermostat à 5 au bout de 20 minutes.

