

GINGER CAKE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

100 g de gingembre frais

125 g de mélasse de canne à sucre (en magasin bio)

25 cl d'huile de tournesol ou de pépin de raisin

30 g de sucre

130 g de miel

2 c à c de bicarbonate de soude

1 c à c de cannelle en poudre

2 c à c de mélange d'épices (anis et clous de girofle)

280 g de farine

2 œufs

20 g de philadelphia

30 g de sucre glace

Eplucher et râper finement le gingembre.

Mélanger dans un grand récipient la mélasse, l'huile, le sucre et le miel.

Porter à ébullition 18 cl d'eau dans une casserole. Ajouter le bicarbonate hors du feu puis verser sur le mélange de mélasse. Ajouter le gingembre et les épices. Verser la farine et terminer par les œufs. Bien incorporer le tout.

Verser la pâte dans un grand moule à cake préalablement graissé. Faire cuire à 180° pendant 45 minutes. Au bout de 30 minutes, couvrir avec du papier aluminium si le dessus noircit trop vite. Laisser le gâteau refroidir.

Pour le glaçage, mélanger le Philadelphia avec le sucre glace. Recouvrir le dessus du gâteau de cette crème.

Mettre le gâteau pendant 2 heures au frais avant de le déguster.