

Cake aux noisettes et miel

Bonjour à toutes et tous

La pluie et la fraîcheur des derniers jours donne des envies de réconfort et de pause/goûter gourmand, ne trouvez vous pas ? Si vous êtes preneuse/preneur, cette recette pourrait vous plaire.

A l'automne la maisonnée à très souvent un faible pour les **cakes** que l'on déguste ensemble ou par discrètes tranchettes en passant dans la cuisine. Ces pâtisseries ont le gros avantage d'être aisées à préparer à l'avance, se garder plusieurs jours et s'adapter à toutes envies du moment. L'automne gersois se caractérisant (entre autre) par des noyers et des [noisetiers](#) bien garnis, c'est assez naturellement que ces ingrédients se retrouvent dans nos recettes favorites de cakes d'automne. Et tampus si cela déroge à la définition officielle du cake qui doit contenir uniquement des raisins secs et fruits confits (cf. [wikipédia](#))

Bref, celui que je propose aujourd'hui a presque été une recette inventée de l'idée d'un cake noisette... Je souhaitais moins le sucrer que les recettes basiques dont ai opté pour remplacer une partie du sucre par du miel. J'espérais qu'il ai un peu de croquant et ai ajouté des noisettes entières dans la pâte. Pour le reste, c'est du relativement classique. Le résultat c'est avérée excellent. C'est un cake moelleux, riche en saveur avec le miel, tout en rondeur avec les noisettes Soyez sûrs que vos convives auront envie de se resservir quand vous en proposez au goûter ou pour une simple pause café retour du jardin. Vécu et re-vécu !

Avec les quelques jours un peu frais qui s'annoncent, j'avais envie de partager la recette de ce cake noisette miel avec vous. J'espère qu'il vous permettra de vous régaler, vous et vos convives, de vous réconforter les mauvais jours ou plus. Bon week-end !

- CAKE AUX NOISETTES -
ET MIEL



Recette: Cake Noisette et Miel

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 1 cake:

- 80 g de poudre de noisettes
- 40 g de noisettes entières
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique ((5g))
- 4 œufs
- 80 g de sucre
- 2 cuillérées à soupe de miel (liquide, cf 1)
- 120 g de beurre doux
- 3-4 cuillérées à soupe de lait ou lait végétal (cf 2)

Réalisation

1. Beurrez et farinez un moule à cake. Concassez très grossièrement les noisettes. Gardez quelques demi-noisettes pour la décoration
2. Mettez le beurre en pommade et mélangez avec le sucre.
3. Ajoutez les œufs et fouettez/mélangez jusqu'à obtenir une texture de crème homogène
4. Ajoutez le miel, la farine, la levure puis mélangez bien pour retrouver une texture homogène.
5. Incorporez les noisettes. Si la texture de votre cake vous semble trop ferme, ajoutez le lait et ré-homogénéisez.
6. Versez votre pâte dans le moule, décorez de quelques demi noisettes puis enfournez pour 40 à 45 minutes (environ) à 170°C. Le cake est cuit dès que la lame d'un couteau plongée dans le gâteau ressort sans trace de pâtes

Astuces

- (1) Pour le miel, choisissez un miel de texture plutôt liquide tel que l'acacia (qui sera doux en saveurs) ou, de bruyère (plus prononcé) le châtaignier (plus boisé). Je préfère personnellement avec un miel fort en goût, car cela relève mieux le cake.
- Le cake est même meilleur servi le lendemain avec les saveurs de miel

qui se révèlent à leur plein potentiel.

- *Variante* : Ajoutez quelques morceaux d'amande ou de noix concassées.
- *Conservation* : Jusqu'à 3 jours, après il risque de sécher et être moins moelleux.



© Au Fil du Thym

Cake noisette miel

Découvrez aussi

D'autres idées de gourmandises pour les goûters d'automne:

- [Biscuits au flocons d'avoine et noisette](#)
- [Cake au pruneaux et chocolat](#)
- [Gâteau au nashis, miel et graines de pavot](#) (photo)



© Au Fil du Thym

Gâteau nashi graines de pavot