



CAKE AU THÉ ET CITRONS CONFITS



Pour un moule à cake de 26cm : 4 œufs, 120g de sucre semoule, 100g de pâte d'amandes 50% de fruits, 220g de farine tamisée avec 10g de levure chimique, 10g de thé à la bergamote, 240g de beurre demi sel pomade, 100g de purée de citrons confits, 20g de trimoline, 60g de miel, 50g de crème fraîche, 15g d'eau tiède.

Faites blanchir légèrement les œufs avec le sucre, ajoutez ensuite les ingrédients secs et terminez avec les ingrédients liquides. Laissez reposer une heure au frais. Beurrez et farinez le moule. Enfournez à 160° pendant une bonne heure, à vérifier.