

Bundt cakes au thé et au miel

Pour 6 petits cakes (pour un gros doublez les proportions)

100g de farine

1 œuf

50ml de lait

50ml d'huile de tournesol

30g de sucre

40g de miel de châtaigner

1 cuil à café bombée de thé (Earl Grey bergamote pour moi)

1/2 sachet de levure chimique

Pour le glaçage

(il en restera)

1 blanc d'œuf

100g de sucre glace

1 cuil à café de jus de citron

Faites chauffer le lait et laissez-y infuser le thé pendant 15 minutes et filtrez-le.

Préchauffez le four à 180°C

Mélangez le sucre et l'œuf, ajoutez le miel. Incorporez la farine et la levure puis le lait infusé au thé et l'huile. Quand le mélange est homogène versez-le dans les moules et enfournez à 180°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir avant de démouler les bundt cakes sur une grille.

Pour le glaçage, mélangez le blanc d'œuf avec le sucre glace et l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtenir un mélange épais, lisse et brillant. Nappez les bundt cakes avec ce glaçage, préparez vous un thé, un café ou un chocolat chaud, envoyez baladez tout les gêneurs et passez à la dégustation bien caller dans les coussins du canapé.