

Bundt cake à la cardamome et oranges sanguines

Ingrédients

210g de farine

1 sachet de levure

50g de sucre

3 oeufs

50g de miel d'oranger

100ml de lait

2 oranges sanguine

25ml d'huile d'olive

8 graines de cardamome verte

Préchauffez le four à 180°C.

Ecrasez les graines de cardamome, récupérez et écrasez les grains noirs.

Dans une casserole portez le lait à frémissement, coupez le feu et mettez les grains de cardamome à infuser dans le lait pendant 15 minutes.

Fouettez les œufs avec le sucre pour le faire blanchir, ajoutez le miel, la farine, la levure et le zeste râpé d'une orange. Mélangez puis incorporez le jus des deux oranges sanguines, l'huile d'olive et le lait avec les grains de cardamome.

Versez la pâte dans un moule beurré et enfournez à 180°C pendant 35 à 40 minutes selon votre four.