

Cake cardamome-fleur d'oranger

Pour 1 cake

3 œufs

100g de sucre

200g de farine

1/2 sachet de levure

100g de lait

60g d'huile végétale neutre

5 gousses de cardamome

1 cuil à café de vanille moulue

4 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préchauffer le four à 190°C.

Ecrasez les gousses de cardamome pour en récupérer les graines.

Portez le lait à frémissement, ajoutez les graines de cardamome et laissez les infuser pendant 15 minutes.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez le lait infusé à la cardamome, l'eau de fleur d'oranger et l'huile, mélangez avant d'incorporer la farine, la levure et la vanille moulue.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 190°C pendant 35 à 45 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans le cake, elle doit ressortir propre.

Laissez refroidir avant de démouler.