**Cake à la farine de sarrasin, gingembre et fleur d'oranger**

**Ingrédients**

3 *œufs*

2 grosses cuil à soupe de miel

150g de farine de sarrasin

50g de farine de blé

50g de poudre d'amandes

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

1 cuil à café de bicarbonate

1 cuil à café rase de poudre de gingembre

100ml de lait

75ml d'huile de noix

1 petite poignée d'amandes effilées

Préchauffez le four à 190°C.

Fouettez les œufs avec le miel jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez le lait et l'huile de noix puis les farines de blé et de sarrasin, la poudre d'amande et le bicarbonate. Pour finir, ajoutez l'eau de fleur d'oranger et la poudre de gingembre, mélangez et versez la pâte dans un moule.

Saupoudrez la pâte d'amandes effilées et enfournez à 190°C pendant 30 à 35 minutes selon votre four. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans la pâte, elle doit ressortir propre, si ce n'est pas le cas, continuez la cuisson 5 minutes.