

Cake de Musquée et sa crème au miel



Temps de préparation : 45 mn

Temps de cuisson : 1 h

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de Musquée de Provence
- 1 orange
- 50 gr de beurre
- 200 gr de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 100 gr de farine
- 2 cuil. à café de levure
- 80 gr de raisins secs
- 1 sachet de thé nature
- Sel
- 3 jaunes d'oeufs
- 70 gr de sucre en poudre
- 50 cl de lait
- 2 cuil. à soupe de miel

Préparation :

1. Faites tremper les raisins secs 30 minutes dans le thé infusé
2. Lavez, épluchez, épépinez et coupez la musquée en dés.
3. Récupérez le jus de l'orange et hâchez le zeste finement.
4. Préchauffez le four(Th 6).
5. Faites fondre le beurre et ajoutez les dés, laissez cuire 20 mn en remuant régulièrement.
6. Séparez les jaunes d'oeufs des blancs et montez-les en neige ferme avec une pincée de sel.
7. Dans un saladier, mélangez le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
8. Ajoutez la purée de musquée et les raisins secs bien égouttés.

Cake de Musquée et sa crème au miel

9. Incorporez la farine et la levure, mélangez de nouveau pour obtenir une pâte homogène.
10. Ajoutez délicatement les blancs en neige puis versez dans un moule à cake beurré.

11. Préparation de la crème:
12. Faites bouillir le lait.
13. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre et versez le lait tout en remuant.
14. Ajoutez le miel et laissez épaissir.
15. Nappez les parts de cake au moment de servir et décorez avec le zeste.