

# CAKE CHOCOLAT-EPICES-GINGEMBRE CONFIT

On a adoré sa texture fondante en bouche, très moelleuse avec une petite couche extérieure friable ...

Un cake très léger, si léger qu'on on mange facilement plus d'une tranche !

Pour 8-10 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 1 heure



**125 g de gingembre confit**

**150 g de chocolat noir**

**175 g de farine T65**

**175 g de sucre blond de canne**

**125 g de beurre mou + un peu pour le moule**

**4 œufs**

**1 sachet de poudre à lever bio**

**1 cuillère à café de quatre épices : cannelle, gingembre, muscade, girofle**

- 1 Couper le gingembre confit en petits dés d'1/2 cm de côté et les enduire d'une cuillère à soupe de farine. Réserver.
- 2 Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 3 Préchauffer le four à 180°C.
- 4 Dans un grand bol mélangeur, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Ajouter le beurre mou, puis le chocolat, mélanger puis incorporer peu à peu le reste de la farine, le quatre épices et la poudre à lever. Bien mélanger. Ajouter enfin les dés de gingembre confit et mélanger rapidement.
- 5 Verser la pâte dans le moule à cake (28 x 13 cm).
- 6 Faire cuire 1 heure environ. Une pique en bois doit ressortir sèche.
- 7 Laisser refroidir 10 min puis démouler.
- 8 Laisser refroidir totalement avant de déguster.
- 9 A refaire sans hésitation, en remplaçant le gingembre par des dés d'oranges confites.