

## Gâteau au Miel

*(Pour un moule à cake ou un moule rond de 20 cm de diamètre)*

- 2 œufs
  - 10 cl d'huile
  - 15 cl de thé ou café
  - 160 g de miel liquide
  - 60 g de sucre en poudre
  - 180 g de farine
  - 1 cc de bicarbonate de soude
  - 1 cc de levure chimique
1. Préchauffez le four à 160°C (chaleur statique).
  2. Faites bouillir 15 cl d'eau et ajoutez-y soit 1 cs de café soluble, soit 2 sachets de thé (ou de tisane). Laissez infuser 5 minutes.
  3. Dans le bol de votre robot, versez les ingrédients liquides : les œufs, l'huile, le miel, le thé OU le café et le sucre. Mélangez à vitesse minimum pendant 2 minutes.
  4. Pendant ce temps, versez dans un saladier les ingrédients secs : la farine, le bicarbonate et la levure chimique. Mélangez avec une cuillère.
  5. Tout en laissant le robot tourner à vitesse minimum, versez la farine sur le mélange liquide : d'abord 1/3, puis le reste en deux fois. Dès que l'on ne voit plus la farine, arrêtez le robot. Finissez par mélanger la pâte rapidement avec une maryse.
  6. Versez la pâte dans votre moule beurré et fariné et faites cuire au four environ 40 minutes (vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche).
  7. Une fois cuit, laissez le gâteau refroidir pendant 15 minutes avant de le démouler.