

Cake au citron, miel & thym

Ingrédients (pour 4 cakes individuels)

- 150g de boisson de soja
- 2 branches de thym
- 140g de farine
- 70g de sucre
- 5g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 50g d'huile d'olive
- Zeste de 1 citron
- 1 càs de miel
-



Préparation

1. Dans une petite casserole, faire chauffer la boisson de soja avec le thym 2 à 3 minutes à feu doux. Laisser infuser hors du feu.
2. Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter le zeste de citron et mélanger. Incorporer l'huile et la boisson de soja filtrée (sans le thym)
3. Préchauffer le four à 180°C. Repartir la pâte dans 4 petits moules à cake. Enfourner 30 minutes.
4. Fouetter le miel au batteur électrique jusqu'à ce qu'il devienne onctueux. Verser ce glaçage sur les cakes bien refroidis et décorer avec quelques brins de thym utilisés pour l'infusion.



Vers un réseau
d'achat en commun

