

## Le cake d'amour en chanson

Préparez votre pâte  
Dans une jatte plate  
Et sans plus de discours  
Allumez votre four  
Prenez de la farine  
Versez dans la terrine  
Quatr mains bien pesées  
Autour d'un puits creusé  
Choisissez quatre oeufs frais  
Qu'ils soient du matin faits  
Car à plus de vingts jours  
Un poussin sort toujours  
Un bol entier de lait  
Bien crémeux s'il vous plaît  
De sucre parsemez  
Et vous amalgamez  
Une main de beurre fin  
Un souffle de levain  
Une larme de miel  
Et un soupçon de sel  
Il est temps à présent  
Tandis que vous brassez  
De glisser un présent  
Pour votre fiancé  
Un souhait d'amour s'impose  
Tandis que la pâte repose  
Lissez le plat de beurre et laissez cuire une heure



Oeufs	4
Sucre Semoule	150 gr
Sel Fin	1 gr
Poudre d'Amande	50 gr
Farine Type 55	120 gr
Levure chimique	4 gr
Miel de fleurs	25 gr
Beurre	150 gr
Gousse de Vanille Bourbon	1

Tamiser la farine avec la levure chimique.

Fondre le beurre et ajouter la gousse de vanille fendue en deux et grattée.

Casser 3 des 4 œufs dans une jatte.

Séparer le blanc du jaune du dernier œufs et l'ajouter aux trois œufs cassés.

Ajouter le sucre semoule et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

Incorporer la poudre d'amande et la farine tamisée en mélangeant délicatement.

Monter le blanc en neige et ajouter le miel de fleurs.

Incorporer au mélange précédent et ajouter le beurre fondu infusé avec la Vanille Bourbon de Madagascar.

Couler dans un moule beurré et fariné et déposer une bague.

Laisser reposer la pâte 30 min.

Cuire dans un four doux à 165°C pendant 40 à 45 minutes environ.

Vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche, sans trace de biscuit.

**Napper la surface d'un glaçage à la pomme et saupoudrer de paillettes d'or.**