



biocoop

Respirez,  
on vous  
inspire !

## INGRÉDIENTS

275 g de farine T55 Biocoop  
100 g de sucre  
100 g de beurre Biocoop  
200 g de gingembre confit  
100 g de cerneaux de noix  
100 g de pépites de chocolat  
80 g d'amandes effilées  
3 œufs, 2 cs de lait,  
1 cc de poudre à lever  
2 cc de cannelle  
2 pincées de sel

# GÂTEAU AU GINGEMBRE CONFIT, NOIX ET PÉPITE DE CHOCOLAT

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 45 min

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Hacher les cerneaux de noix et couper le gingembre confit. Tamiser la farine, le sel et la poudre à lever. Réserver.
3. Dans un saladier, fouetter le beurre en y incorporant le sucre. Puis ajouter les œufs et mélanger.
4. Ajouter le mélange farine, levure et sel petit à petit en mélangeant à l'aide d'une spatule. Incorporer ensuite, les noix, le gingembre, la cannelle, les pépites de chocolat et le lait. Bien mélanger.
5. Beurrer un moule à cake ou un moule à manqué puis le parsemer avec la moitié des amandes effilées. Verser la pâte et recouvrir la surface avec le reste d'amande. Cuire pendant 45 min.
6. À la sortie du four, laisser refroidir 10 min et déguster.

biocoop

| Coquelicot

Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé par nos soins (11/2020)  
Biocoop coquelicot - 6 Rue de la 1<sup>re</sup> Armée 67000 Strasbourg



biocoop

Respirez,  
on vous  
inspire !

## INGRÉDIENTS

275 g de farine T55 Biocoop  
100 g de sucre  
100 g de beurre Biocoop  
200 g de gingembre confit  
100 g de cerneaux de noix  
100 g de pépites de chocolat  
80 g d'amandes effilées  
3 œufs, 2 cs de lait,  
1 cc de poudre à lever  
2 cc de cannelle  
2 pincées de sel

# GÂTEAU AU GINGEMBRE CONFIT, NOIX ET PÉPITE DE CHOCOLAT

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 45 min

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Hacher les cerneaux de noix et couper le gingembre confit. Tamiser la farine, le sel et la poudre à lever. Réserver.
3. Dans un saladier, fouetter le beurre en y incorporant le sucre. Puis ajouter les œufs et mélanger.
4. Ajouter le mélange farine, levure et sel petit à petit en mélangeant à l'aide d'une spatule. Incorporer ensuite, les noix, le gingembre, la cannelle, les pépites de chocolat et le lait. Bien mélanger.
5. Beurrer un moule à cake ou un moule à manqué puis le parsemer avec la moitié des amandes effilées. Verser la pâte et recouvrir la surface avec le reste d'amande. Cuire pendant 45 min.
6. À la sortie du four, laisser refroidir 10 min et déguster.

biocoop

| Coquelicot

Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé par nos soins (11/2020)  
Biocoop coquelicot - 6 Rue de la 1<sup>re</sup> Armée 67000 Strasbourg