

Pour 8 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

Matériel : moule
à cake de 20 x 8 cm

CAKE À LA GLACE

■ 350 G DE GLACE
[GLACE À L'AMANDE VEGAN
PAR EXEMPLE]

■ 150 G DE FARINE DE BLÉ

■ 30 G DE SUCRE BLOND
[OU MOINS SELON LA
TENEUR EN SUCRE
DE LA GLACE]

■ 6 G DE LEVURE
CHIMIQUE

1. Sortir le pot de glace 15 min avant la préparation. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
2. Mélanger la farine, le sucre et la levure.
3. Travailler la glace à la spatule afin qu'elle ramollisse (elle ne doit pas être fondue).
4. Ajouter les ingrédients secs et mélanger.
5. Disposer la pâte dans le moule à cake.
6. Enfourner 45 min.
7. En milieu de cuisson, entailler le cake tout du long à l'aide d'un couteau pour obtenir un effet craquelé et poursuivre la cuisson.
8. En fin de cuisson, piquer avec une pointe de couteau pour vérifier que la lame ressort sèche ; s'il reste de la pâte sur la lame, poursuivre la cuisson 10 min.
9. Laisser refroidir avant de déguster.

LE PETIT PLUS

Dégustez avec une boule de glace ou un peu de coulis de chocolat.

