

## Gâteau épicé :

### - ingrédients :

**Épices** : cannelle/ cardamome/ muscade/ clou de girofle

**Fruits** : 125grs de fruits confits mélangés/100grs de raisins noirs/  
100grs de raisins blonds/ 100grs d'écorces d'orange confite/  
100grs de gingembre confit/ 125grs de cerneaux de noix

**Parfums** : 1 cuillère à café de vanille liquide/ 1 cuillère à café  
d'amande amère/ 12,5 cl de cognac

**Autres** : 6 œufs/200grs de beurre/ 1 cuillère à soupe de miel/  
150grs de farine

### - La veille

Sortir le beurre du frigo

Mettre à macérer tous les fruits dans le cognac

### - Réalisation

Mélanger miel et beurre, incorporer les jaunes d'œufs, ajouter la  
préparation de la veille ainsi que les extraits liquides

Battre les blancs en neige et ajouter à la préparation

Verser le tout dans des moules (personnellement j'utilise 3  
moules à financiers) et cuire ½ heure à 180°

Bonne réalisation !!