

Le Gâteau de Malhabyl

Un gâteau incertain dans un monde incertain donne certainement quelque chose. Ou pas...

INGRÉDIENTS

- 3 œufs entiers
- 153 g de sucre brun
- 122 g de beurre doux fondu, légèrement refroidi
- 122 g de farine tamisée
- 82 g de poudre d'amandes
- 1 cuillère à café de cardamome moulue pour la synesthésie
- 1 pincée de poivre noir fraîchement moulu pour la surprise
- 1 pincée de sel + 1 autre à jeter par-dessus son épaule, on ne sait jamais
- 1 cuillère à café de levure magique
- Le zeste d'un citron de Salicorn
- 2 cuillères à soupe de miel sombre issu d'abeilles aux idées noires
- 1 pincée de fleur de sel du domaine de St Yves l'Espiègle

PRÉPARATION

1. L'ouverture : le village endormi

Préchauffer le four à 174°C. Pas 180°C. Ni 182°C, c'est bien trop. Beurrer un moule. Le faire avec soin, avec les doigts. Ne pas se laver les mains ensuite.

2. Le premier sort : fouetter les œufs

Fouetter les œufs avec le sucre brun jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Le manche de votre fouet est gras.

3. La forêt : les ingrédients étranges

Ajouter le beurre fondu puis le miel sombre. Mélanger. Ajouter la cardamome, le poivre noir et le zeste d'orange. Humer. Ou Hummer si vous êtes outre Atlantique.

4. Le val : incorporer le sec

Mélanger séparément la farine, la poudre d'amandes, la levure magique et le sel. Incorporer délicatement au mélange humide en quatre fois. Tout ce que vous avez touché est désormais enduit de beurre. Vivez-le bien (ça fait partie de la recette).

5. Le dédale : enfourner sans certitude

Verser dans le moule. Parsemer de fleur de sel. Enfourner. Ne pas ouvrir le four avant 24 minutes. Résister. Par exemple, saisissez l'occasion pour ne pas commencer l'apprentissage de la cornemuse, par exemple.

6. Le dénouement : ce qu'on ne voit pas venir

Sortir le gâteau. Lui asséner un coup de surin au centre. Si la lame ressort humide, laisser reposer 10 minutes avant de démouler. Le gâteau va s'affaisser légèrement au centre. C'est son talent caché d'être râté.

Vous pouvez vous laver les mains. Bonne dégustation !