

Gâteau de santé

200 g de farine de seigle
150 g de farine de noisette*
150 g de farine d'amandes*
80 g de beurre demi-sel
Un sachet de levure chimique
Quatre pincées de cannelle
Quatre pincées de curcuma
Un zeste d'orange
100 g de sucre
150 g de miel
20 cl de lait
50 g de gros raisins blancs Sultana
50 g d'abricots secs
50 g de figues séchées
* (Huilerie Beaujolaise à Beaujeu)

Dans un saladier, disposez les farines, la levure, les fruits secs coupés en petits dés. Dans une casserole, faites fondre le beurre avec le lait, le miel, le zeste d'orange haché, le sucre et les épices. Versez ce mélange chaud sur les farines, mélangez vigoureusement et répartissez cette pâte dans un moule chemisé de papier sulfurisé ou dans des moules individuels (type muffins en silicone).

Enfournez une quarantaine de minutes à 160 °C s'il s'agit d'un grand moule ou 25 minutes pour des moules individuels.

