

Gâteau d'Auron

Pour 6 à 8 personnes.

125 g de beurre, 200 g de miel, 3 œufs, 250 g de farine tamisée, une pincée de bicarbonate de soude, 2 feuilles d'aluminium.

Faire fondre ensemble au bain-marie le beurre et le miel, laisser tiédir. Ajouter successivement les œufs entiers, la farine tamisée et le bicarbonate de soude. Battre énergiquement.

Chemiser un moule à manqué avec une feuille d'aluminium bien beurrée. Y Verser la composition. Beurrer légèrement la seconde feuille d'aluminium, la poser sur le moule pour former un couvercle. Cuire à four moyen pendant une heure un quart. A mi-cuisson, retirer le couvercle pour permettre au gâteau de se colorer. Démouler sur une grille et laisser refroidir. Ce gâteau peut se conserver plusieurs semaines.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.