

# Sponge cake au melon et au miel

## Ingrédients:

- 1 melon
- 200 g de fromage blanc
- 180 g de farine
- 160 g de miel liquide
- 100 g de mascarpone
- 50 g de poudre d'amande
- 30 g de sucre glace
- 6 oeufs
- 1 sachet de levure chimique

## Préparation:

- Préchauffez le four à th.6 (180°C). Dans une terrine battez les oeufs. Ajoutez le miel liquide et fouettez énergiquement. Incorporez ensuite peu à peu la farine et la levure chimique, toujours en fouettant. Versez 3 c. à soupe d'eau chaude et lissez la pâte.
- Répartissez la préparation dans deux moule et enfournez environ 30 minutes. Ôtez du four quand les gâteaux sont dorés et cuits à cœur. Quand ils ont refroidi, démoulez-les.
- Dans une autre terrine, mélangez d'abord à la fourchette le fromage blanc, le mascarpone et le sucre glace. Puis, fouettez le mélange pour qu'il devienne mousseux.
- Etalez cette crème sur un des deux gâteaux.
- Ôtez la peau et le coeur du melon, puis coupez la chair du fruit en petits cubes. Répartissez-les sur la crème. Couvrez avec le second gâteau.
- Saupoudrez de sucre glace selon vos goûts et réservez au frais.

## TEMPS:

30 minutes

