**Pour 6 personnes**

**Préparation** : 15mn
**Cuisson** : 50 mn

- 100Grammes de beurre mou
- 250 grammes de carbonade
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 20 cl de lait
- 200 grammes de farine
- 2Càs de marmelade d'oranges
- 10 amandes
- 2 càcafé de cannelle en poudre
- 10 clous de girofle
- 10 graines de cardamone
- Beurre pour le moule

1.Beurrez le moule à cake si besoin
2.Préchauffez le four (TH 6 180°C)
3.Découpez le beurre ramolli en petits dés
4.Décortiquez les amandes, les hacher au couteau ( ou poudre d'amandes)
5.Mélanger beurre et cassonade (au robot , si vous en avez un)
6.Ajoutez les œufs un à un jusqu'à obtenir une pâte bien lisse
7.Pilez les clous de girofle,la cardamone avec un mortier pour obtenir 2 cuillères à café
8.Filtrer au travers d'une passoire pour éliminer les plus gros morceaux et mélangez avec le gingembre et la cannelle
9.Mélangez la farine, la levure, les épices dans un saladier
10.Versez le lait , en fouettant , continuez avec le beurre au sucre, la confiture et les amandes
11.Remplissez le moule et enfournez une petite heure