



GATEAU BLOND (GIADA-AVITAL)



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: environ 30 mn

Pour un moule à cake:

200g farine T55 (je n'avais que de la 45)

2 càc levure chimique

1 càc sel fin

3 oeufs moyens

200g sucre (je n'en ai mis que 180 g)

2 càc de zestes de citron jaune râpé

2 càc zeste d'orange

60g lait

180g huile d'olive extra-vierge

70g de pignons torréfiés + des pignons pour le fond du moule huilé

Préchauffer le four à 180°.

Huiler légèrement un moule à cake de 20 à 25 cm de long.

Mélanger la farine avec la levure et le sel, réserver.

Dans un grand saladier, fouetter au batteur électrique les oeufs avec le sucre et les zestes finement râpés jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter le lait et battre quelques secondes pour le mélanger puis ajouter l'huile d'olive en filet tout en continuant à fouetter.

Verser sur l'appareil la farine réservée et l'incorporer à l'appareil avec une cuillère en bois ou une spatule. Il faut juste mélanger jusqu'à ne plus voir la farine sans travailler l'appareil.

Disséminer quelques pignons dans le fond du moule.

Ajouter le reste des pignons dans la pâte, mélanger rapidement puis verser dans le moule.

.Enfourner et cuire environ 30 min, une lame de couteau piquée dans le gâteau doit ressortir sèche, mais sans plus. Trop cuit: il sera moins moelleux mais toujours bon encore. Pour que le gâteau rest très clair, Avital conseille de le couvrir au bout de 10 mn et d'enlever la feuille les 5 dernières minutes.

Ce gâteau est tout simple encore une fois. Faisable même par les enfants. C'est un vrai délice, l'huile d'olive ne se sent que ce qu'il faut. Essayez-le, vous ne pourrez qu'être séduit(e)s.

N'oubliez pas d'aller voir le billet d'Avital qui explique à sa façon et comme ce n'est pas la mienne, il y a des choses différentes à lire.