

Marbré citron-pistache

- 180 g de farine
- 80 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 60 g de crème fraîche liquide
- 60 g de lait
- 3 œufs
- 1 jus de citron
- 1 belle cuillère à café de pâte de pistache



--> Battre les œufs et le sucre. Mélanger la farine et la levure et ajouter aux œufs. Bien mélanger puis incorporer le lait et la crème.

Diviser la pâte en deux, ajouter le citron dans une moitié et la pâte de pistache dans l'autre.

Beurrer et fariner un moule à manquer, verser l'appareil au citron puis celui à la pistache en faisant un tourbillon. Former les marbrures avec la pointe d'un couteau.

Cuire 30mn à 180°C.



Bon appétit !!

