

Gâteau à la pistache

Ingrédients

3 oeufs
180 gr de sucre
60 ml crème liquide entière
165 gr de farine
1 cc de levure chimique
90 gr de beurre fondu
40 gr de pâte de pistache

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients secs

Ajouter les oeufs, la crème et la pâte de pistache

Incorporer le beurre

Verser dans un moule beurré et fariné si pas en silicone

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

