



CAKE AU CHOCOLAT BLANC FRAISES SECHEES ET PISTACHES



- 150 g de chocolat blanc
- 150 g de sucre glace
- 25 cl de lait
- 250 g de ricotta
- 250 g de farine
- 1 gousse de vanille grattée
- 2 oeufs
- 100 g de pistaches non salées et concassées grossièrement
- 100 g de fraises séchées

Préchauffer le four à 160°.

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille ouverte et grattée. Lorsqu'il est presque à ébullition, couper le feu et ajouter le chocolat et le sucre. Remuer pour faire fondre le tout afin d'obtenir une pâte lisse. Laisser refroidir un peu l'appareil. Ajouter alors la ricotta puis la farine, la levure et les œufs battus en omelette avant d'incorporer à la spatule les fraises et les pistaches.

Remplir un moule à cake en silicone avec l'appareil et faire cuire environ une heure en surveillant bien la couleur du dessus du cake et en le protégeant éventuellement avec un papier d'aluminium.

Attendre quelques minutes avant de démouler et laisser refroidir sur une grille.