



CAKE AUX PISTACHES

pour 6-8 personnes

250g beurre pommade - 200g sucre (chez Rose 225g) - le zeste râpé d'un citron - 2 càs d'eau de rose - 4 oeufs - 100g d'amandes en poudre - 100g de pistaches en poudre - 50g de farine - 1 càc de levure chimique - 1 pincée de sel -

Pour obtenir de la poudre de pistaches, j'ai mixé des pistaches mondées dans mon robot-coûpe préféré dans lequel j'ai aussi (au bout d'un petit moment) ajouté la poudre d'amandes, ce qui l'a rendue plus fine.

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Beurrer et chemiser un moule à cake de 25cm

Dans le robot muni de la feuille (accessoire en forme de feuille basique), battre le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux, jaune très pâle. Ajouter le zeste de citron et l'eau de rose, puis les oeufs un par un en battant à chaque fois. Incorporer les poudres, la farine, la levure et le sel. Verser le mélange dans le moule. Enfourner 40 minutes (faire le test avec un couteau pour vérifier la cuisson : lame sèche).

Sortir le moule du four. Attendre 10 minutes. Démouler sur grille. Laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace.

Ce cake (qui pourrait être classé dans la catégorie "gâteau de voyage") se conserve très bien 4 jours, en le filmant puis en l'habillant de papier aluminium et en l'entreposant dans le réfrigérateur.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr

