

Cake au mascarpone

(inspiré de Modes & Travaux)



Ingrédients :

- 100g de **beurre mou**
- 1 pincée de **sel**
- 150 g de **sucre en poudre**
- 4 **œufs**
- 125 g de **mascarpone**
- 220g de **farine**
- 1/2 sachet de **levure**

Préparation :

- Dans un saladier, mélanger beurre et sucre pour avoir un mélange mousseux.
- Ajouter le mascarpone par petites touches.
- Ajouter les œufs, un après l'autre.
- Enfin la farine et la levure (tamisées, c'est mieux)
- Verser dans un moule à cake beurré et fariné et mettre à cuire 3/4 d'heure à 180°.

Ce cake se marie divinement bien avec les glaces, les salades de fruits, mais aussi avec toutes les compotes que va nous proposer l'automne ; je l'ai testé avec une compote coings / pommes / noix ; rien à redire !