

Cake aux noix de pécan et café



Pour 6 à 8 personnes :

150 g de beurre pommade

150 g de sucre en poudre

3 œufs

180 g de farine

1 sachet de levure chimique

5 cl de lait

3 CS de café très fort

1 CC d'extrait de café liquide

150 g de noix de pécan

100 g de pépites de chocolat (*fac*)

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mettre le beurre mou et le sucre en poudre et bien fouetter pour que le mélange blanchisse. Ajouter alors, les œufs, un par un.
- Incorporer la farine et la levure et verser le lait. Le mélange est alors très souple.
- Ajouter l'extrait de café et le café fort et mélanger.
- Hacher les noix de pécan (*en réserver quelques unes pour la déco*) et incorporer les $\frac{3}{4}$ dans la pâte, ainsi que les pépites de chocolat (*fac*). Mélanger et verser le tout dans un grand moule à cake ou un moule à 6 petits cakes.
- Saupoudrer avec le restant de noix de pécan hachées et décorer avec un cerneau de noix.
- Cuire pendant 40 minutes (*pour un grand cake*) ou 30 minutes (*pour la version mini cakes*) à four préchauffé (180°C).
- Laisser tiédir avant de démouler, car c'est encore très moelleux à la sortie du four.

SANDY
CABZLY