

Gâteau aux quetsches et à la pistache



Source : magazine Good Food sept 2007

500g de quetsches (*j'ai mis 500g de quetsches dénoyautées*)
50g de pistaches nature sans coquille
175g beurre pommade (*mais pas fondu!*)
175g sucre
3 oeufs
175g farine à gâteau (*farine auto levante, à levure incorporée*)
(*et par précaution, j'ai ajouté 1/2 ccafé de levure chimique et 1 pincée de sel*)
Zeste et jus de 1 citron
sucre glace pour décorer au moment de servir (*j'ai zappé ça*)

Préchauffer le four à 180°C/160°C si chaleur tournante. (*J'ai mis sur mon four mon mode spécial gâteau à 180°C*)

Beurrer très légèrement le fond d'un moule à manqué, placer une feuille de papier cuisson à la bonne taille, et beurrer généreusement le papier et le tour du moule.

Laver et dénoyauter les quetsches.

Placer les pistaches dans un mixeur. Réduire en poudre fine.

Ajouter le beurre, le sucre, les oeufs, la farine (*plus la pincée de sel et la demi ccafé de levure chimique pour moi*), le jus et le zeste du citron. Mixer 1 à 2 minutes pour que le mélange soit bien homogène.

Verser la moitié de la préparation dans le moule, et répartir la moitié des quetsches dessus.

Verser la 2ème moitié de pâte, ajouter le reste des quetsches.

Cuire 45 à 50 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit ferme et bien doré.

Laisser refroidir 5 minutes, puis démouler et laisser refroidir complètement.

