

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Zébra cake Pistache et Pralinette by Nolan

Ingrédients :

Pour la pâte à la pistache :

- 125 g d'huile de tournesol
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de lait
- 2 œufs à température ambiante
- 1 cuillère à café de sucre vanillé maison
- 150 g de farine T55
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 3 cuillères à soupe de pâte pistache maison
- 1 pointe de colorant poudre vert pistache

Pour la pâte à la pralinette :

- 125 g d'huile de tournesol
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de lait
- 2 œufs à température ambiante
- 1 cuillère à café de sucre vanillé maison
- 150 g de farine T55
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 3 cuillères à soupe de pralinette maison
- 2 pointes de colorant poudre Noisette

Préparation:

Préchauffer le four à 200°C, mode convection naturelle, grille niveau 2. Placer le moule sur la plaque perforée, pour ma part moule AMANDIERS Flexipan®. Faire toutes les pesées : farine + levure ensemble, sucre + sucre vanillé ensemble. Tiédir légèrement le lait, le diluer avec les pâtes de fruits secs (pistache ou pralinette) dans 2 cils de poule séparés. Ajouter l'huile, le sucre, le sucre vanillé, le colorant et les œufs. Mélanger entre chaque ingrédient au fouet (à mains). Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble. Mélanger à nouveau. Verser les pâtes dans 2 poches à douille jetables (sans douille). Dans le moule, verser alternativement l'équivalent d'1 cuillère à soupe de chaque pâte, l'une sur l'autre, toujours par le centre dans chaque cavité. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des pâtes, la pâte s'étend petit à petit. Concasser des pistaches crues et des noisettes au Tornado®. Répartir sur les cakes. Cuire environ 30 minutes à 200°C puis baisser à 180°C 10 minutes. Au bout de 15 minutes de cuisson, entailler la surface des cakes par le centre pour un développement plus régulier avec une lame de couteau. Sortir du four et vaporiser de nappage tarte en spray immédiatement. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler sur grille à pâtisserie.

Conseils et/ou suggestion :

Je n'avais mis que 2 c.à.s de pâte pistache ou pralinette, mais trop léger à mon goût.
Idem pour le colorant pour trancher 1 peu plus augmenter le marron.

Bon Appétit

