

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

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

Cake pistaches citron

Recette du livre : "Cakes maison" aux éditions Marabout



80 g de farine
100 g de pistaches vertes
3 œufs
170 g de sucre (j'ai mis 130 g seulement)
150 g de beurre fondu
le zeste d'un citron
le jus de 2 citrons
1/2 sachet de levure chimique
1/2 cc de bicarbonate de soude
1 pincée de sel

Remarque d'Ottoki :

J'ai mis la levure chimique et le bicarbonate comme préconisé dans la recette mais la prochaine fois, je mettrais un sachet entier de levure chimique et PAS de bicarbonate car mon cake n'était pas assez levé à mon goût.

Préchauffez le four à 180°C.

Réduisez les pistaches en poudre assez fine dans votre mixeur.

Beurrez et farinez un moule à cake (sauf si moule silicone)

Dans le bol du kitch ou dans le thermomix : Mettre le fouet.

Travaillez les oeufs entiers + le sucre **VIT 2 à 8 pour le kitchenaid ou VIT 4 pour le thermomix**, jusqu'à ce que le mélange double de volume et devienne mousseux.

Toujours avec le fouet :

Ajoutez peu à peu la farine à **VIT 2** + le beurre fondu + le sel + le jus et zeste de citron.

Toujours **VIT 2**, incorporez la levure et le bicarbonate de soude (pour éviter les projections) puis mettre **VIT 3 et 4** pour bien homogénéiser le tout.

Divisez la pâte en deux parts égales. Ajoutez la poudre de pistaches à l'une des 2 moitiés. Versez les deux pâtes dans un moule en les alternant. Ottoki préconise de mettre d'abord la moitié pistache et ensuite celle au citron.

Les deux couleurs doivent se mélanger par endroits.

Enfournez et faites cuire 40 min. (perso, il a cuit 10 min de +). Tout dépendra de votre four.

Avant de démouler, laissez le cake refroidir un peu.