



Cake à la pistache

🕒 105 min

🔪 Facile

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 155°.
- 2 Dans un bol, ajouter la farine, le sucre glace et la poudre d'amande et de pistache.
- 3 Dans un second bol, fouettez les jaunes avec les 35g de sucre jusqu'à blanchissement.
- 4 Ajouter le beurre fondu aux jaunes.
- 5 Mélanger le beurre et les jaunes aux ingrédients secs.
- 6 Ajouter la crème et la pâte pure de pistache.
- 7 Monter les blancs en neige avec les 45g de sucre.
- 8 Incorporer progressivement les blancs au reste.
- 9 Cuisson chaleur tournante : 15min à 155 ; 45min 120°
- 10 Pour la finition, faites caraméliser une poignée de pistaches avec un peu de sucre dans une casserole jusqu'à obtenir une belle couleur ambrée, puis mixez légèrement le mélange encore chaud. Versez ce caramel de pistache sur le cake ; en refroidissant, il formera un glaçage croquant.



Ingrédients

Portions : 8

135 g farine

90 g sucre glace

60 g poudre d'amande blanche

30 g poudre de pistache

3 œufs

80 g sucre en poudre

170 g beurre doux

80 g crème liquide entière

40 g pâte de pistache

pistache décortiquées variété kerman