



CAKE PISTACHE PRALINES



Pour un moule de 25/26cm : 80g de purée d'amande blanche, 60g de pâte de pistache, 140g de sucre glace, 10g de miel d'acacia, 4 œufs, 90g de farine T80 ou à défaut T65, 1cc de bicarbonate, 90g de poudre d'amande, 20g de lait, 20g d'huile, 50g d'amandes hachées, 50g + 25g de pralines, 20g + 10g de pistaches vertes décortiquées nature.

Dans le bol du robot muni de la feuille, crémez le sucre glace, le miel, la purée d'amande et la pâte de pistache. Quand le mélange est lisse ajoutez les œufs 1 à un toutes les 30 secondes. Incorporez la farine tamisée avec le bicarbonate, la poudre d'amande puis le lait et l'huile. Ajoutez alors en mélangeant à la maryse 50g d'amandes hachées, 50g de pralines concassées et 20g de pistaches.

Versez le tout dans un grand moule à cake beurré et fariné et éventuellement chemisé de papier cuisson s'il n'est pas en silicone. Réservez 30min au réfrigérateur. Préchauffez le four à 150°/155°.

Avant d'enfourner saupoudrez le dessus du cake avec les pralines et pistaches restantes et laissez cuire 1h15min. Vérifiez le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique, cela peut varier selon les fours.