



CAKE HERME CHOCOLAT NOISETTES AMANDES PISTACHES



Pour un grand moule à cake : 185g de farine, 40g de cacao amer Valrhona si possible, 5g de levure chimique, 130g de sucre, 145g de pâte d'amandes émietée, 4 oeufs de 50g, 185g de lait frais entier, 70g de noisettes et 50g d'amandes torréfiées et pelées, grossièrement concassées, 50g de pistaches vertes de Sicile, 140g de couverture noire Valrhona Manjari coupée en morceaux, 200g de beurre fondu refroidi !

Chauffez le four à 180°, avec 2 plaques lisses l'une sur l'autre. Chemisez le moule de papier cuisson ou beurrez le. Tamisez farine levure et cacao. Dans le robot, mélangez à la feuille à vitesse moyenne le sucre et la pâte d'amandes pour obtenir un mélange sableux, puis ajouter les oeufs 1 à 1 en battant 2mn entre chaque ajout . Remplacez la feuille par le fouet et mélangez à grande vitesse 10mn pour obtenir l'aspect d'une mayonnaise. Ajoutez le lait à vitesse minimum puis les éléments tamisés. Quand le mélange est homogène incorporez à la spatule noisettes amandes pistaches et chocolat, puis doucement le beurre fondu. Versez la pâte dans le moule, lissez le dessus et cuire 60 à 70mn en recouvrant éventuellement d'un papier alu pendant les 30 dernières minutes. Refroidir sur une grille 10mn avant de démouler. Refroidir ensuite sur le côté toujours sur grille et à T° ambiante. Se conserve 1 semaine dans un film plastique. Se congèle parfaitement.

Important : Les indications de temps et la qualité des matières premières sont très importantes pour optimiser la réussite. Essayez de trouver une bonne pâte d'amandes minimum 50% de fruits. N'hésitez pas à la ramollir quelques secondes au micro ondes.