



GÂTEAU AUX PISTACHES ET CHOCOLAT BLANC



85g de beurre pommade, 100g de sucre, 1 œuf, 1cc de rhum, 1cc d'extrait de vanille, cannelle en poudre, 100g de raisins secs, 40g de pistaches, 150g de chocolat blanc, 300g de farine, 10g de levure chimique, 80g de lait.

Dans le bol do robot muni de la feuille ou dans un saladier, crémier le beurre et le sucre, ajouter l'œuf, l'alcool, la vanille, un peu de cannelle selon votre goût. Quand le mélange est homogène incorporer les fruits secs et le chocolat concassé. Tamiser la levure avec la farine et l'ajouter au mélange en alternant avec le lait. Quand la pâte est lisse, la mettre en boule et l'étendre sur une épaisseur de 4 cm, quadriller le dessus et enfourner à 180° pendant 45 min. Refroidir sur grille et poudrer de sucre glace. Ce gâteau se conserve plusieurs jours, voire même se bonifie au fil du temps.