



CAKE PISTACHE ET NOIX DE PECAN



L'appareil : 120g de beurre, 160g/170g d'œufs (3 œufs), 100g de sucre blond de canne, 220g de purée de pistaches, 100g de farine T55, 50g de farine T80, 6g de levure chimique, 1 pincée de fleur de sel, 60g de pistaches vertes et 30g de noix de pécan préalablement torréfiées au four à 150° pendant 10/15 min.

Dans l'ordre : préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Fondre le beurre. Beurrer le moule au pinceau et le fariner légèrement. Dans un saladier ou dans la cuve du robot et au fouet plat (la feuille) mélanger, les œufs, le sucre et la purée de pistache, quand le mélange est bien lisse, ajouter le beurre fondu à peine tiède. Fariner légèrement les fruits secs, en réserver quelques-uns pour la déco. Tamiser les farines et la levure, les ajouter au mélange puis incorporer les fruits secs. Verser l'appareil dans le moule. Ajouter sur toute la longueur du moule et à la poche un fin boudin de beurre pommade. Poser le moule sur une plaque de cuisson, enfourner et baisser immédiatement la température à 160°. Cuire une bonne heure pour le moule utilisé à vérifier comme toujours.

Le sirop d'imbibage : 75g de sucre, 75g d'eau, 10g de bon rhum vieux.

Porter à ébullition le sucre et l'eau et hors du feu ajouter le rhum. Laisser tiédir à 45/50°. Imbiber généreusement toutes les faces du cake 2/3 min après le démoulage à la sortie du four.

