



GATEAU AU MAÏS PISTACHE ET CITRON



L'appareil : 225g de poudre de pistaches, 115g de farine de maïs, 140g de sucre de canne, 110g de beurre pommade, les zestes et le jus de 2 citrons, 3 gros œufs, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de fleur de sel, sucre glace pour la déco.

La réalisation : Mélanger les zestes des citrons avec le sucre. Crémer le sucre parfumé et le beurre pommade dans la cuve du robot (ou à la main). Ajouter progressivement les œufs légèrement battus à la fourchette. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume. Il doit être mousseux. Ajouter délicatement à la maryse la farine de maïs tamisée avec la levure, le sel, la poudre de pistache, puis incorporer la moitié des jus de citron. Verser l'appareil dans le moule beurré et enfourner à 170° chaleur tournante pendant au moins 35 min, à vérifier. J'ai ajouté 10min à la maison.

La finition : à la sortie du four, démouler le gâteau sur une grille, l'arroser avec le reste du jus de citron. Le laisser refroidir et le poudrer de sucre glace avant la dégustation.