Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cake au rapadura au chocolat et aux pistaches

Ingrédients

250 g de sucre rapadura ou rapunzel bio et complet, 150 g de poudre de pistache (ou pistaches entières), 100 g de farine de riz, 150 g de beurre, 5 oeufs, ½ sachet de baking powder, une pincée de sel, 50 g de pistaches entières, 50 g de pépites de chocolat, ,

Préparation

Préchauffer le four à 210°c ou thermostat 7.
Faire fondre le beurre dans un poêlon.
Mélanger les œufs avec le sucre rapadura. Ajouter la pointe de sel.
Ajouter la poudre de pistaches et la farine de riz. Mélanger la préparation, puis incorporer en plusieurs fois le beurre fondu.
Passer les pépites de chocolat dans la farine, puis les incorporer à la pâte.
Beurrer le moules à l'aide d'un pinceau. Remplir à moitié un grand moule à cake.
Cuire le cake dans le four et baisser la température à 180°c au bout de 10 minutes, puis baisser encore à 160°c au bout de 30 minutes. Tester la cuisson avec la pointe du couteau qui doit ressortir sèche.
Ajuster le temps de cuisson en fonction de votre four et de l'épaisseur du cake. A la sortie du four, concasser grossièrement quelques pistaches et les déposer sur le cake. Hacher une peu de chocolat au couteau et le déposer sur le cake.
Laisser refroidir le cake avant de le démouler, puis le couper en tranches.

Notes :