



CAKE AUX FRAISES SECHEES ET AUX PISTACHES

pour un moule à cake de 28 cm

200g fraises séchées - 60g pistaches mondées - 220g farine pour gâteaux avec levure incorporée - 50g poudre de noisettes - 1/2 càc vanille en poudre - 150g beurre pommade (+ 5g pour le moule) - 150g cassonade ou sucre roux - 4 oeufs - 1 càs fleur d'oranger - 1 pée sel –

Couper les fraises en mcx au couteau. Les fariner légèrement. Concasser grossièrement les pistaches. Dans un bol, mélanger la farine, les noisettes en poudre et la vanille.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Dans une jatte, fouetter vivement le beurre, la cassonade et 1 pée sel. Ajouter les oeufs 1 par 1 en alternant le mélange farine/noisettes/vanille. Incorporer les fraises, les pistaches. Parfumer d'eau de fleur d'oranger. Verser la pâte dans le moule beurré. Cuire 50 minutes. Attendre 10 minutes avant de démouler.