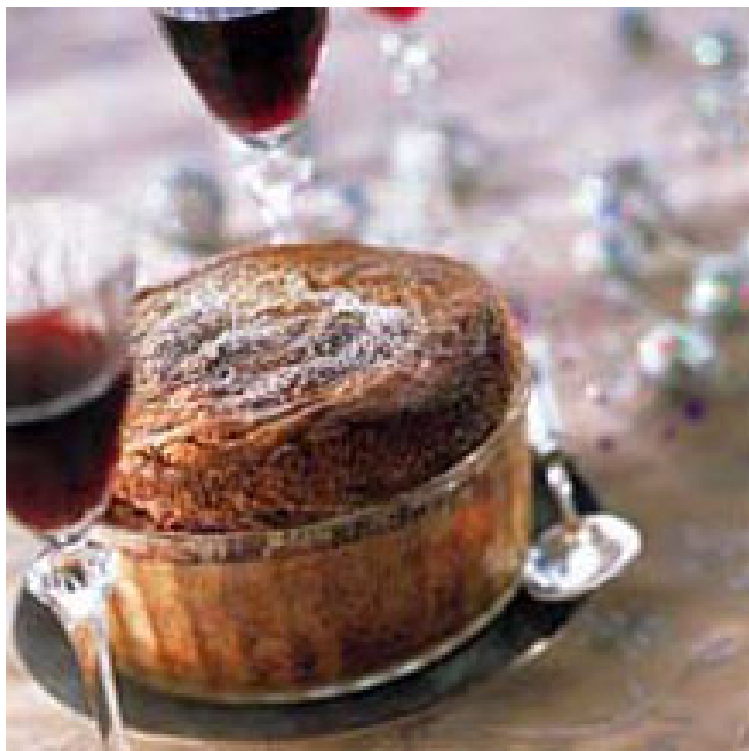


Cake aux dattes et fruits secs



Cake aux dattes et fruits secs

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 20 min

Pour Pour 6-8 personnes personnes

Ingédients

4 œufs
150 g de farine
50 g de Maïzena
1/2 sachet de levure chimique
180 g de sucre
30 g de crème liquide
200 g de beurre mou
200 g de dattes
125 g de noisettes en poudre
30 g de noisettes entières
30 g de pistaches décortiquées non salées
2 cuil. à soupe de sucre glace

Préparation

Préchauffez le four à 180° (180°) beurrez un moule (ou deux plus petits) et tapissez-le de papier sulfurisé.

Dénoyautez les dattes et coupez-les en dés.

Fouettez énergiquement le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez les œufs un à un, toujours en fouettant, puis la crème, la farine, la Maïzena, la levure, les dattes et les noisettes en poudre. Mélangez bien, puis versez la pâte dans le (ou les) moule(s). Concassez les noisettes entières et les pistaches et parsemez-en le dessus de la pâte. Faites cuire dans le four pendant 45 min environ. Attendez que le cake soit tiède pour le démouler sur une grille et saupoudrez-le de sucre glace.

Le bon accord vin

Un gewurztraminer

Notes personnelles