

Gâteau à la pistache

Pour 12 personnes

Ingédients

- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 200 g de pistaches non salées
- 200 g de farine de blé
- 120 g de sucre
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 sachet de sucre vanillé

Recette

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Entre-temps, mixer finement les pistaches à l'aide d'un robot de cuisine jusqu'à obtention d'une farine de pistache.
3. Faire fondre le beurre et le fouetter avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
4. Incorporer les œufs un à un et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
5. Incorporer délicatement la farine, les pistaches moulues, la poudre à lever, l'extrait de vanille et une pincée de sel.
6. Ajouter progressivement le lait et continuer à bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse sans grumeaux.
7. Verser la pâte dans un moule à gâteau graissé et fariné ($\pm$ 24 cm de diamètre). Lisser la surface à l'aide d'une spatule.
8. Enfourner pendant 35 à 40 min, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'aucune pâte ne colle lorsqu'on y pique la pointe d'un couteau.
9. Retirer le gâteau du moule et le laisser refroidir complètement sur une grille.