



Kilomètre-0

Cake à la farine de châtaigne

Ingrédients pour 6 personnes (Préparation : 15 mn – Cuisson : 45mn)

150 g de beurre
150 g de sucre glace
3 œufs
150 de farine pour gâteau (avec poudre levante)
40 g d'amandes mondées
40 g d'écorce d'oranges confites
40 g de noisettes décortiquées
20 g d'amandes effilées
40 g de raisins secs
½ gousse de vanille
1 cuillère à soupe d'alcool de châtaigne
1 pincée de sel

Préparation de la recette :

1. Mélangez le beurre ramolli et le sucre glace jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse
2. Ajoutez les œufs l'un après l'autre en mélangeant,
Puis incorporez les farines et la pincée de sel
3. Préchauffez le four sur thermostat 6 (180°C)
4. Rincez et essuyez les écorces confites
5. Hachez-les avec les noisettes et les amandes mondées
6. Ajoutez à la pâte avec les raisins secs et les grains de vanille (grattés avec la pointe d'un couteau)
7. Versez la préparation dans un moule à cake antiadhésif de 24 cm de long (il est inutile de le graisser)
8. Parsemez la surface d'amandes effilées
9. Faire cuire 30 minutes au four
10. Baissez le four th. 5 (150°C)
11. Poursuivez la cuisson 15 min
12. A la sortie du four, arrosez le cake d'alcool de châtaigne
13. Démoulez-le et laissez-le refroidir sur une grille