



Cake aux pistaches et aux fraises



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour le cake

200 grammes de pistaches (décortiquées et non sucrées)

275 grammes de sucre

250 grammes de beurre

3 œufs

275 grammes de farine fermentante

75 grammes de yaourt

Pour le glaçage

200 grammes de beurre

275 grammes de sucre impalpable

2 cuillères à soupe de crème de pistache

250 grammes des fraises (en quartiers)

Méthode de préparation

- 1.** Chemisez un moule à cake de 20 x 30 cm avec du papier cuisson.
- 2.** Au robot, mixez 150 g de pistaches avec la moitié du sucre. Versez-les dans un grand récipient. Ajoutez le reste du sucre et le beurre. Fouettez au batteur électrique ou au robot jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les œufs un à un en continuant de fouetter. Incorporez la farine et le yaourt. Versez la pâte dans le moule à cake et enfournez 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 3.** Laissez reposer 15 minutes dans le moule, puis démoulez sur une grille. Laissez refroidir complètement.



- 4.** Préparez le glaçage : mixez le beurre, le sucre glace et la crème de pistache jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Étalez-le sur le cake. Garnissez de fraises et du reste des pistaches.