

Cake de Noël aux airelles et aux noix de pécan

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

150 grammes de beurre (à température ambiante)
200 grammes de sucre
3 œufs
1 1⁄2 cuillères à café d'extrait de vanille
280 grammes de farine
1 cuillère à café de poudre à lever
3⁄4 cuillère à café bicarbonate
1⁄2 cuillère à café sel
120 grammes de crème aigre
125 grammes d'airelles séchées (émincées)
40 grammes de noix de pécan (hachées finement)
sucre impalpable

Méthode de préparation

1. **Battez le beurre avec le sucre au robot ménager jusqu'à obtention d'un mélange aéré.**
   Ajoutez les œufs un par un en continuant de mixer.
   Ajoutez la vanille et mixez à nouveau.
2. **Dans un autre récipient, mélangez la farine avec la levure chimique, le bicarbonate et le sel.**
3. **Ajoutez progressivement le mélange à la préparation au beurre, en alternant avec un peu de crème aigre.**
4. **Enfin, incorporez-y les airelles et les noix de pécan.**
5. **Beurrez et farinez un moule à cake. Tapotez le moule afin d'en éliminer l'excédent de farine (maintenez le moule à l'envers au-dessus de l'évier).**

6. **Tapotez le moule afin d'en éliminer l'excédent de farine (maintenez le moule à l'envers au-dessus de l'évier). Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 45 à 50 minutes dans un four préchauffé à 170 °C. Vérifiez la cuisson du cake en piquant dedans avec un bâtonnet à brochette (le cake est cuit lorsque le bâtonnet reste sec).**

7. **Démoulez le cake et laissez-le refroidir sur une grille. Saupoudrez avec du sucre en poudre.**