

Cake automnal

Ingrediénts: 250 grammes de farine ; 150 grammes de sucre non raffiné ; 150 grammes de beurre salé¹ ; 3 œufs ; 1 sachet de levure chimique ; 50 grammes de poudre d'amande ; 3-4 figues moelleuses ; une petite poignée de cerneaux de noix ; une petite poignée de graines de tournesol ; des pistaches non salées² ; une demi-poire ;

Faire fondre le beurre. Travailler au fouet le beurre fondu et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse³. Incorporer les œufs un à un puis la farine, la levure et la poudre d'amande. Une fois le mélange homogène ajoutez les figues découpées en morceaux, les cerneaux de noix un peu cassés⁴, la poire découpée⁵, les graines de tournesols et les pistaches. Mettez tout fruit sec (ou pas) hors de votre portée, le cake est déjà trop riche. Beurrez le moule à cake, versez la pâte, cuire environ 45 minutes (en vérifiant la cuisson avec le couteau).

¹car vous n'avez pas de beurre doux chez vous

²si comme moi vous n'avez pas oublié de les acheter

³comme dans toute recette de cuisine comprendre : jusqu'à ce que vous en ayez marre car cela ne blanchira pas

⁴résistez à l'envie d'ajouter du chèvre

⁵résistez à l'envie d'ajouter du bleu - oui je suis plus cake salé que cake sucré à la base