

## Cake automnal

---

***Ingrédients:*** 250 grammes de farine; 150 grammes de sucre non raffiné; 150 grammes de beurre salé<sup>1</sup>; 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 salées<sup>2</sup>; une demi-poire;

---

Faire fondre le beurre. Travailler au fouet le beurre fondu et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse<sup>3</sup>. 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 cassés<sup>4</sup>, la poire découpée<sup>5</sup>, 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).

---

<sup>1</sup>car vous n'avez pas de beurre doux chez vous

<sup>2</sup>si comme moi vous n'avez pas oublié de les acheter

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

<sup>4</sup>résistez à l'envie d'ajouter du chèvre

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