

## Gâteau aux pistaches, chocolat blanc, poire et cranberries d'après Trish Deseine

Préparation 10 mn

Cuisson 50 mn

Les proportions pour 8 personnes ( entre parenthèses les proportions que j'ai mis )  
:

150 g de farine

150 g de beurre bien ramolli

150 g de sucre en poudre ( 110 g )

1 c à c de levure chimique

3 oeufs moyens

100 g de pépites de chocolat blanc

50 g de pistaches émondées et non salées ( 25 g)

25 g de cranberries (50 g )

1 poire pelée et coupée en dés de 2 cm ( pas mise )

Mettre dans un saladier la farine, le beurre bien ramolli, le sucre, la levure chimique et les oeufs. Battre le tout 1 mn puis ajouter les pépites de chocolat blanc, les pistaches, les cranberries et la poire.

Verser la pâte dans un moule à cake silicone ou dans un moule anti-adhérent de 22 cm de long.

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 50 mn environ ( tester la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche ).

Avant de démouler laisser tiédir.

J'ai préféré mettre plus de cranberries que de pistaches pour accentuer le côté légèrement acidulé des cranberries ce qui, avec le côté sucré du chocolat blanc, donnent un meilleur équilibre à mon goût.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>