



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Bundt cake au sirop d'érable et noix de pécan de Nigella

Des noix de pécan du sirop d'érable, tout ce que j'aime. Il fallait donc que j'essaie au plus vite ce cake tiré du livre de Nigella Lawson « Kitchen » dont je vous parlais ici.



INGREDIENTS :

La farce

75 gr de farine

30 gr de beurre mou

1 c à café de cannelle en poudre

150g de noix de pécan ou de noix, hachées grossièrement

125 ml de sirop d'érable

Le gâteau

300 gr de farine

1 càc de bicarbonate

1 càc de levure

125 gr de beurre mou

150 gr de sucre

2 œufs

250 ml de crème

Sucre glace

PREPARATION :

Préchauffer le four 180 degrés. Beurre un moule en couronne s'il n'est pas en silicone. N'ai choisis un moule à kouglof.

Préparer la "farce" en mélangeant tous les ingrédients à l'aide d'une fourchette. On obtient une pâte collante. Réserver.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Pour le gâteau, pour commencer mélanger la farine, la levure et le bicarbonate
Mélanger, au batteur électrique, le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une
crème, ajouter (en mélangeant bien à chaque fois) 1 càs de farine, un œuf, 1 càs
de farine, le 2ème œuf, le reste de la farine et terminer par la crème.

Verser la moitié de la pâte dans le moule et créer un petit canal au centre pour y
déposer la farce, elle ne doit pas toucher les bords du moule.

Verser par dessus le reste de la pâte. Égaliser le dessus et faire cuire environ 40
minutes.

Laisser le gâteau refroidir 15 minutes sur une grille avant de le démouler.

Une fois que le gâteau est froid le saupoudrer de sucre glace.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>