

Moelleux aux pommes et aux pistaches

Voici un délicieux cake, bien moelleux avec les pommes avec juste ce qu'il faut de craquant grâce aux pistaches.



INGREDIENTS :

200 gr de farine
150 gr de sucre
150 gr de beurre demi-sel mou
3 œufs
4 pommes
1 citron
65 gr de pistaches non salée, décortiquées
1 sachet de levure chimique
1 càc d'extrait de vanille

PREPARATION :

Eplucher les pommes, les vider et les découper en petits dés. Les mettre dans une casserole avec le jus du citron et 50 gr de sucre. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes, les pommes doivent être tendres. Ajouter les pistaches et laisser tiédir.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un bol, mélanger le beurre et le reste du sucre. Incorporer les œufs, un par un, puis la farine mélangée à la levure et l'extrait de vanille. Quand la pâte est bien lisse, ajouter le mélange pommes - pistaches. Bien mélanger.

Verser dans un moule à cake beurré ou en silicone. Enfourner et laisser cuire pendant 45 min.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.