

# CAKE PISTACHE

- 100gr de pistaches
- 60gr de crème liquide
- 20g de beurre fondu
- 75g de sucre
- 2 oeufs
- 100g de farine
- 5gr de poudre chimique

1 pincée de sel

Gingembre

Pépites de chocolat

**POUR LE GLAÇAGE**

100g de crème liquide

100gr de chocolat noir

## PRÉPARATIONS

Préchauffez le four à 180°C

Mélangez tous les ingrédients. Chemises de papier sulfurisé un moule à cake de 20×18 cm.

Enfournez 45mn en surveillant la cuisson de la pâte.

Laissez refroidir

## **LE GLAÇAGE**

**Faites chauffer la crème liquide et laissez fondre le chocolat noir coupé en petits morceaux**

**Versez sur le cake froid.**

**Parsemez de pistaches concassées ou entières**

Bonne dégustation