

La recette de la semaine

Gâteau lavande-pistache

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200g Amandes en poudre
- 100g Farine
- 50g Maïzena
- 50g Sucre semoule
- 2 Œufs
- 10cl Crème liquide
- 10cl Lait
- 10g Levure chimique
- 4 Brins de lavande fraîche
- 10g Beurre
- 2 cuil. à soupe Pâte à pistaches
- 1 cuil. à soupe Miel liquide

1. Rincez et séchez les brins de lavande. Mettez à bouillir le lait. Hors feu, ajoutez les brins de lavande et laissez infuser pendant 10 min.
 2. Préchauffer le four à 180 °C.
 3. Mettre la farine, la maïzena, le sucre et la levure dans un saladier. Mélangez puis ajoutez la crème liquide, la pâte de pistache et les oeufs entiers et mélangez à nouveau.
 4. Filtrez le lait puis ajoutez-le à la pâte et fouettez vivement. Versez dans un moule rond de 30 cm de diamètre et enfournez 25 min.
 5. Mettez à fondre le miel et le beurre dans une petite casserole et mélangez.
 6. Nappez le gâteau avec cette préparation et enfournez 5 min à 200 °C.
- Vous pouvez également ajouter des amandes effilées sur le dessus durant les 5 dernières minutes de cuisson.