



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20 mn

GÂTEAUX AUX PIGNONS

INGREDIENTS:

60 g de farine
3 œufs
120 g de pignons
60 g de maïzena
100 g de beurre
100 g de sucre semoule
200 g de mûres
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
Sucre glace

METHODE :

C'est un gâteau à faire en famille, de la préparation à la dégustation. Simple et généreux en goût, il saura récompenser les efforts de chacun et de délicieuses odeurs parfumeront votre demeure !

Commencez par mixer les pignons, puis faites fondre le beurre dans une petite casserole.

Dans un récipient, mélangez les pignons en poudre, le beurre fondu, la farine, la maïzena, le sucre semoule, le sucre vanillé, la levure chimique et les œufs.

A l'aide d'un fouet, travaillez énergiquement le mélange afin de le rendre bien homogène.

Vous pouvez tout à fait utiliser un batteur électrique.

Préchauffez votre four à 210 °C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Beurrez et farinez un moule à génoise (à manqué), puis versez-y la préparation.

Enfournez dans le four chaud et laissez cuire pendant 40 mn environ.

Laissez tiédir avant de démouler sur un plat à servir.

Déposez les mûres sur le dessus et saupoudrez de sucre glace. Servez aussitôt.

C'est fait ! Simple tout en étant délicieux, élégant tout en restant convivial, ce gâteau aux pignons est un poème à la gastronomie. Fermez les yeux et savourez. Alors qu'en dites-vous ? C'est vraiment merveilleux la gourmandise !