



*Cake aux noix de pécan et
sirop d'érable
de Sophie Dudemaine*

Une nouvelle réalisation de cake tiré du célèbre livre de Sophie Dudemaine: "Les cakes de Sophie".

Ingrédients:

3 oeufs
1 citron
125 g de sucre semoule
150 g de farine
1/2 sachet levure chimique
125 g de beurre demi-sel
150 g de cerneaux de noix de pécan
2 c. à soupe de sirop d'érable

Préparation:

- 1/ Préchauffer le four à 180°C (Th.6)
- 2/ Mixer grossièrement les noix.
Laver le citron, prélever son zeste et son jus.
- 3/ Dans un saladier, travailler bien le beurre ramolli avec le sucre.
Ajouter, 1 par 1, les oeufs puis le jus et le zeste du citron.
Ajouter la farine, la levure et le sirop d'érable.
Incorporer les noix à la pâte et mélanger.
- 4/ Beurrer et fariner un moule puis y verser la pâte.
- 5/ Mettre au four pendant 45 min.

Conseil : Laissez toujours reposer votre appareil 30 min avant d'enfourner.
Plus vous le préparez à l'avance, meilleur sera le cake.