



Ingrédients

- 100 g chocolat blanc
- 15 cl crème fraîche
- le jus d'1/2 citron
- 150 g farine
- 100 g sucre
- 2 oeufs
- 100 g fraises séchées

- 50 g pistaches
- 1 sachet levure
- 4 gouttes de colorant rouge (facultatif)

Préchauffer le four T5 (150°)

Dans une casserole à feu doux, faire fondre le chocolat dans la crème fraîche, ajouter le jus de citron, remuer pour obtenir un mélange homogène.

Battre les oeufs avec le sucre, ajouter la crème chocolatée, incorporer le mélange farine/levure en pluie tout en mixant, colorer la pâte obtenue avec 4 gouttes de colorant

Gâteau chocolat blanc, fraises séchées et pistaches

Écrit par Edith

rouge.

Incorporer en remuant les fraises séchées et les pistaches.

Beurrer et fariner un moule ou utiliser un moule silicone. Verser la pâte dans le moule et enfourner pour environ 35 minutes. Vérifier que le four ne soit pas trop chaud si le gâteau colore trop baisser le thermostat pour terminer la cuisson. Démouler et laisser refroidir sur grille.