



PETITS CAKES AMANDES AU CITRON, PISTACHES ET CERISES AMARENA



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20-25 mn

Pour 3 petits moules à cake de 7x10 cm:

2 oeufs (blancs et jaunes séparés)

80 g de sucre en morceaux

50 g de farine

50 g de poudre d'amandes

80 g de beurre mou + 1 noix de beurre pour le(s) moule(s) si nécessaire

1 citron bio non traité

Quelques pistaches natures mondées et concassées grossièrement

3 à 4 cerises amarena par cake (réserver le sirop à part pour aromatiser une salade de fruits par exemple)

Préchauffer le four à 160-170°.

Frotter les morceaux de sucre sur le citron pour bien les imprégner de l'essence des zestes. Presser le citron et arroser le sucre en prenant soin d'ôter les pépins. Réserver.

Au robot, fouetter le beurre mou pour qu'il devienne crémeux, lui ajouter le sucre petit à petit en fouettant sans cesse. Continuer à battre en incorporant les jaunes un à un, la farine tamisée et la poudre d'amandes. Terminer par les pistaches. Réserver.

Monter les blancs en neige ferme et les ajouter au premier appareil en 2 ou 3 fois en soulevant la masse avec délicatesse.

Verser le mélange dans le moule éventuellement beurré, glisser quelques cerises à l'intérieur et enfourner 20 à 25 minutes environ.