

Streusel cake aux kiwis et baies de goji

Ingrédients :

* Pour le cake :

140g de farine semi-complète
50g de poudre de noisettes
60g de sucre
6g de levure chimique ou de poudre à lever
3g de cannelle en poudre
1 pincée de sel
2 kiwis, pelés et coupés en cubes de 2 cm
2 poignées de baies de goji
1cc d'extrait de vanille
50g de purée de noisettes
65g d'huile de pépins de raisins
2 œufs
120ml de lait de noisettes

* Pour le topping "streusel" :

30g de farine semi-complète
25g de flocons d'avoine
25g de cassonade
1 pincée de cannelle en poudre
1 toute petite pincée de noix de muscade en poudre
30g de purée de noisettes ou de beurre doux froid coupé en petits cubes



Préparation :

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs : farine, poudre de noisettes, de sucre, levure, cannelle et sel. Ajouter les dés de kiwis et les baies de goji, bien mêler aux ingrédients secs.
2. Dans un autre bol, mélanger la vanille, la purée de noisettes, l'huile, les œufs battus et le lait tiède.
3. Ajouter le bol des ingrédients secs/fruits aux ingrédients humides et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.
4. Garnir aux 3/4 un moule à cake (ou deux petits).
5. Le streusel : mélanger tous les ingrédients dans un bol et mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir un sable grossier. Répartir le streusel sur tout le dessus du cake.
6. Faire cuire dans le four préchauffé à 200°C (Th 7) pendant une trentaine de minutes : piquer la lame d'un couteau dans le cake, si elle ressort sèche le cake est cuit ! Sinon laisser encore au four pour quelques minutes.

A la sortie du four, laisser reposer le cake une dizaine de minutes, puis retourner le cake au dessus d'une assiette afin de faire tomber le surplus de streusel (gardez le surplus de streusel pour plus tard, à déguster avec une compote, une crème dessert ou autre, c'est délicieux !).

Astuce : si vous n'avez pas de purée de noisettes, remplacez-là par 115g de beurre doux (et retirez l'huile de pépins de raisins). Vous pouvez remplacer le lait de noisettes par le lait de votre choix (de vache, de riz, etc...).

Si vous n'avez pas de baies de goji, remplacez-les par vos baies séchées préférées (cranberry, myrtilles...).