CAKE PISTACHE-ROSE

Posted on février 3, 2021 by Florence Breuil

Category: Douceurs

Dénichée dans leur très inspirant **livre** de bouquets et de pâtisseries paru chez Tana Editions, cette recette est une adaptation du cake pistache-fleur d'oranger de chez **Désirée**, aux parfums d'Ispahan...

Il vous faudra pour 6 personnes : 180g de beurre ramolli, 120g de pistaches, 50g de poudre d'amandes, 70g de farine, 5g de levure boulangère, 150g de sucre blond, 1 zeste d'orange bio, 4 oeufs ainsi que 2 cuillères à café d'eau de rose. Pour le sirop : le jus d'une orange, 40g de sucre blond et 2 cuillères à café d'eau de rose. Pour le glaçage : 250g de mascarpone, le zeste d'une orange bio, 1 cuillère à café d'eau de rose et 30g de sucre. Pour le décor, quelques pistaches concassées ainsi que quelques fleurs ou pétales de roses. Enfin, des zestes de limequat ou de mandarine Satsuma, dont la peau a la particularité d'être verte.

Commencez par torréfier cinq minutes les pistaches dans un four préchauffé à 170°. Réservez-en quelques unes pour le décor et mixez le tout très finement au robot mixeur. Dans un bol, mélangez la poudre obtenue avec celle aux amandes, la farine et la levure. Dans un autre grand bol, mélangez le beurre mou, le sucre et le zeste d'orange jusqu'à l'obtention d'une crème avant d'y ajouter les oeufs un par un puis le mélange sec, et enfin l'eau de rose. Versez dans un moule à cake et enfournez pour 40 minutes dans un four préchauffé à 170°. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, préparez votre sirop en faisant réduire le jus d'orange, le sucre et l'eau de rose jusqu'à obtenir une consistance légèrement sirupeuse. Dès la sortie du four, imbibez-en votre cake après l'avoir piqué à l'aide d'un pic à brochette. Laissez-le bien refroidir avant de le démouler.

Préparez votre glaçage en battant ensemble le mascarpone, le zeste d'orange bio, l'eau de rose et le sucre. Etalez-le délicatement sur le dessus et parsemez de quelques zestes d'un agrume de couleur verte, de pistaches concassées et de quelques fleurs et pétales de rose.