

Cake cannelle & noix de pécan

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 120g de beurre pommade
- 75g de sucre muscovado
- 35g de sucre semoule
- 6g de cannelle en poudre (à ajuster selon vos goûts)
- 40g de sirop d'érable
- 3 œufs
- 200g de farine
- 6g de levure chimique
- 70g de crème liquide entière
- 100g de noix de pécan
- 250g de chocolat au lait à 40% de cacao
- 45g d'huile neutre type pépin de raisin
- 50g de noix de pécan hachées finement

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Jivara de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ajoutez ensuite les œufs un par un en mélangeant après chaque ajout.
3. Incorporez ensuite la farine et la levure, puis la crème liquide.
4. Terminer avec les noix de pécan hachées.
5. Versez la pâte dans le moule beurré et fariné ou chemisé avec du papier sulfurisé, et enfournez dans le four préchauffé à 160°C pendant environ 1 heure (un couteau planté dans le cake doit ressortir sec).
6. Emballez-le dans du film alimentaire pour qu'il garde son moelleux, et laissez-le refroidir totalement avant de le glacer.
7. Le glaçage rocher : de chocolat au lait à 40% de cacao d'huile neutre type pépin de raisin de noix de pécan hachées finement Faites fondre le chocolat doucement, puis ajoutez l'huile neutre et les noix de pécan hachées.
8. Mélangez, puis versez sur le cake posé sur une grille une fois totalement refroidi.
9. Laissez cristalliser et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com