

Gâteau à l'orange, à l'huile d'olive, aux pistaches et aux amandes

Pour 6 personnes. Temps de préparation 1h, temps de cuisson 1h

Un gâteau très moelleux et parfumé. Servir simplement avec du sucre glacé saupoudré. Si vous avez des envies plus décadentes, essayer avec une ganache au chocolat noir (100g de chocolat noir pour 100ml de crème entière).

* Orange – 1

* Citron – 1

* Farine de blé – 1/2 tasse

* Levure chimique – 1 c. à s.

* Sel – 1/2 c. à c.

* Oeufs – 3

* Sucre - 1 1/4 tasse

* Huile d'olive – 1/2 tasse

* Pistaches décortiquées – 1/2 tasse (ou 1/3 tasse de pistaches en poudre)

* Poudre d'amandes – 1 tasse

* Sucre glacé - à saupoudrer

Laver l'orange et le citron et les mettre dans une casserole. Recouvrir d'eau, porter à ébullition et laisser frémir pendant 30 minutes. Égoutter et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180 C.

Fouetter les oeufs et le sucre dans un grand bol. Ajouter l'huile d'olive et fouetter encore.

Couper l'orange et le citron en deux. Enlever les pépins de l'orange. Avec une cuillère, virer la chair du citron et jeter-la. Mettre l'orange et l'écorce du citron* dans un mixer et les réduire en une purée lisse.

Incorporer la purée aux oeufs.

Mettre les pistaches dans le mixer (il n'y pas besoin de le laver) et réduire en poudre fin.

Tamiser la farine, la levure et le sel. Ajouter à la pâte et mélanger. Ensuite ajouter les amandes et les pistaches. Mélanger.

Verser dans une moule beurrée et farinée. Enfourner 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre.

* petite astuce maline - profiter d'une écorce d'un citron dont vous avez déjà utilisé le jus.