



GÂTEAU MOELLEUX AUX COINGS ET AUX NOISETTES



Pour 6 personnes

Préparation : 25 mn – Cuisson : 30-35 mn

INGREDIENTS

Pour le sirop :

- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 gousses de cardamone
- 1 étoile de badiane
- 1 clou de girofle

Pour le gâteau :

- 2 coings
- 100 g de farine
- 50 g de Maïzena
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de beurre fondu (+ un peu pour le moule)
- 200 g de ricotta
- 100 g de poudre de noisettes
- 2 cuil. à soupe de cassonade (sucre roux)
- Une pincée de sel



PREPARATION

1. Préparez le sirop pour pocher les coings. Dans une casserole, versez le sucre et 50 cl d'eau. Fendez la gousse de vanille en 2 et écrasez les gousses de cardamone. Ajoutez le reste des épices et portez à ébullition.
2. Epluchez les coings, coupez-les en 4, retirez les cœurs et les pépins et plongez-les dans le sirop.
3. Pochez-les 20 mn sur feu doux. Ils doivent être tendres. Egouttez-les.
4. Dans un récipient, tamisez la farine, la Maïzena, la levure et le sel.
5. Dans un autre saladier, fouettez les œufs avec le sucre pour les blanchir.
6. Ajoutez le beurre fondu et la ricotta.
7. Mélangez bien puis ajoutez le mélange de farine et 80 g de poudre de noisettes.
8. Préchauffez votre four à 160°C (th. 5-6).
9. Coupez les coings en dés et ajoutez-les à la pâte.
10. Beurrez un moule à manqué et versez la pâte.
11. Enfourez pour 35 mn.
12. A la sortie du four, saupoudrez le gâteau des 20 g de poudre de noisettes restants et de cassonade.