



Gâteaux

# Marbré pistaches-citron



1h05 20 min 45 min 0 452

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

280 g **Farine**  
4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
280 g **Sucre glace**  
160 g **Beurre**  
5 g **Levure chimique**  
7 cl **Lait demi-écrémé**  
1 **Citron(s)**  
0.5 c. à café **Pâte de pistache**

## Étape 1

### Préparation du marbré pistaches citron

- 1 Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec la pâte de pistaches.
- 2 Bien mélanger et réserver.
- 3 Battre le beurre en pommade avec le sucre glace.
- 4 Mélanger la farine et la levure.
- 5 Ajouter les oeufs et la farine au mélange beurre-sucre glace en alternant (un oeuf, un peu de farine, un oeuf...) jusqu'à épuisement des ingrédients et en mélangeant entre chaque ajout.
- 6 Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.
- 7 Diviser la pâte en deux.
- 8 Zester le citron.
- 9 Dans un saladier, ajouter à la pâte le lait avec la pâte de pistaches.
- 10 Dans l'autre saladier, verser le jus de citron et ses zestes.
- 11 Garnir le fond du moule de la pâte au citron en lissant bien à l'aide de la maryse puis ajouter une couche de pâte parfumée à la pistache.
- 12 Répéter l'opération afin d'obtenir 5 couches de pâte.

**13** Faire cuire au four à 180°C (Th.6) pendant 30 à 45 minutes.

**14** On peut vérifier la cuisson avec une pointe de couteau.

## **Étape 2**

### Dressage

**1** Servir pour un brunch du dimanche ou à l'heure du thé ou du goûter.