Cake au citron, aux pistaches et à la cardamome

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

100 grammes de pistaches (décortiquées, non salées + une poignée pour garnir)
125 ml d'huile d'arachide
152 grammes de sucre
2 œufs
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
8 cosses de cardamome (écrasées, ouvertes - utilisez uniquement les graines noires à l'intérieur des cosses)
1 citron (le zeste râpé)
100 grammes de farine
30 grammes d'amandes (poudre)
1 pincée de sel
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1⁄2 cuillerée à thé bicarbonate
50 grammes de crème aigre

Voor de citroensiroop:

2 citrons (jus)
120 grammes de sucre

Voor de citroenglazuur:

75 grammes de sucre impalpable
1 cuillère à soupe de jus de citron

Méthode de préparation

1. **Au robot ménager, réduisez les pistaches en poudre.**

2. **Dans un grand récipient, mélangez l’huile et le sucre. Ajoutez les œufs, l’extrait de vanille, la cardamome et le zeste de citron râpé. Mélangez le tout.**

3. **Dans un autre récipient, mélangez la farine, les pistaches moulues, les amandes, le sel, la poudre à lever et le bicarbonate de soude. Remuez bien et mélangez le tout avec les ingrédients dans l’autre récipient.**

4. **Ajoutez la crème épaisse.**

5. **Versez la pâte dans un moule à cake allongé recouvert de papier sulfurisé. Laissez cuire pendant 45 à 50 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Utilisez un bâtonnet en bois pour vérifier si le cake est cuit (le bâtonnet doit être propre en sortant du cake) et placez-le sur le plan de travail. Utilisez le bâtonnet en bois pour pratiquer 10 petits trous sur tout le sommet du cake.**

6. **Préparez le sirop : réchauffez le jus de citron et le sucre jusqu’à la dissolution complète du sucre. Portez brièvement à ébullition. Versez la préparation sur le cake. Le cake absorbera le sirop par les petits trous. Saupoudrez de la moitié de la poignée de pistaches. Laissez entièrement refroidir le cake dans le moule. Démoulez le cake et disposez-le sur un joli plat.**

7. **Mélangez le sucre glace et le jus de citron et aspergez le cake de ce glaçage. Garnissez le cake avec le reste des pistaches.**