

Gâteau perse pour les amoureux



Temps: >60 min

INGRÉDIENTS POUR 1 GÂTEAU

180 g d'amandes moulues

100 g de sucre

100 g de sucre brun

70 g de beurre mou

1 cc de sel

1 œuf, légèrement battu

130 g de yogourt grec, et davantage pour
la présentation

1 pincée de noix de muscade
fraîchement moulue

30 g de pistaches, grossièrement hachées

POUR LA DÉCORATION

Une poignée de pétales de
roses Bio séchés

Préchauffer le four à 180° C.

Beurrer légèrement un moule à charnière de 16 cm
de diamètre et le chemiser de papier sulfurisé.

PRÉPARER LE CRUMBLE

Mélanger dans un bol les amandes, les deux sortes de sucre,
le beurre et le sel. Émietter grossièrement la pâte entre le bout
des doigts. Verser la moitié de ce mélange dans le moule
préparé et presser délicatement un peu de pâte émiettee sur
le fond et sur les bords.

PRÉPARER LA PÂTE

Ajouter l'œuf, le yogourt et la noix de muscade dans le reste
du crumble et mélanger le tout avec une cuillère en bois jusqu'à
obtenir une masse lisse et onctueuse. Verser sur le fond de
crumble et lisser. Placer les pistaches sur les bords et éparpiller
les pétales de rose par-dessus.

CUISSON

Cuire le gâteau au four pendant environ 35–45 min jusqu'à
ce qu'il présente une couleur dorée. Le laisser refroidir
complètement dans le moule, puis le servir avec un peu de
yogourt grec et des gaufres au miel faites maison. Ce
gâteau reste frais pendant une semaine dans un récipient
hermétique.