Le cake pistaches/fleur d’oranger de Claudine

Ingrédients *(pour un cake de 20 x 10 cm) :*

- *2 œufs*
- *110 g de beurre + un peu pour le moule*
- *1 yaourt nature*
- *100 g de pistaches non salées (en poudre ou à mixer plus ou moins grossièrement avec 1 CS de sucre en poudre)*
- *150 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique*
- *150 g de sucre en poudre*
- *2 CS d'eau de fleur d'oranger*
- *du sucre glace, un peu d'eau et quelques pistaches concassées pour le glaçage*

Recette

Préchauffer le four à 180°C.
Beurrer un moule à cake et le tapisser de papier sulfurisé.
Faire fondre le beurre et réserver.
Dans un saladier, fouetter les œufs et le yaourt. Ajouter le sucre et la fleur d'oranger. Mélanger. Ajouter la farine et la levure. Fouetter de nouveau et verser le beurre. Mélanger jusqu'à rendre la préparation homogène. Ajouter les pistaches et mélanger encore.
Verser la préparation dans le moule à cake et enfourner pour 40 min : le dessus du gâteau doit être doré et la lame d'un couteau piquée dedans doit ressortir propre.
Laisser refroidir 10 min puis démouler.