

cake Louisiane

70 gr de noix de pécan rapées et 30 gr de noix de pécan entières

50 gr d'écorces d'oranges confites hachées

200 gr de farine

1/2 paquet de levure

80 de sucre en poudre (j'ai diminué car sinon 125 gr)

4 oeufs

2 cl de bourbon (ou grand marnier ce que j'ai mis car j'avais pas de whisky)

50 gr de beurre fond (j'ai diminué aussi car sinon 90gr)

Mélanger farine, levure, écorces d'oranges et noix de pécan rapées avec un peu de sucre

Dans un saladier, mélanger le reste de sucre avec le beurre fondu les oeufs et le bourbon.

Rajouter le 1er mélange et mélanger le tout. Disposer au fond du moule à cake, les noix de pécan entières

Cuire 25 mn à four chaud 180° ou 6

Démouler aussitôt après cuisson

Bonne dégustation avec un café, un thé ou du bourbon !!!!