**Cake chocolat pistache noisette**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/06/cake-chocolat-pistache-noisette-p1040781.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le cake :  
- 25 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache) **décortiquées**  
**- 50 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **décortiquées**  
**- 2 œufs moyens**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 25 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**  
**- 70 g de farine**  
**- 5 g de levure chimique**  
**- 50 g de lait**  
**- 50 g d'huile de pistache (ou huile neutre)**

**1 moule à cake de 20 cm de long chemisé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Torréfier les noisettes quelques minutes dans une poêle sèche.  
Retirer le maximum de peaux puis les réduire en poudre.  
Mixer 25 g de pistaches en poudre fine.  
Faire blanchir au fouet les œufs et le sucre.  
Ajouter la poudre de pistache, la poudre de noisette et le cacao tamisé.  
Travailler au fouet.  
Incorporer le lait, l'huile, la farine et la levure.  
Travailler pour obtenir une pâte bien homogène et la réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.  
Au bout de ce temps, verser la pâte dans le moule et enfourner pour 10 minutes.  
Sortir le moule et fendre le cake sur toute sa longueur avec la lame fine d'un couteau.  
Laisser finir de cuire pendant encore 10 minutes.  
Laisser le cake refroidir sur une grille.

**Le glaçage :  
- 100 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**  
**- 40 g de beurre**  
**- 20 g de crème liquide  
- 10 g de pistaches hachées au couteau**

Mettre le chocolat en morceaux dans un saladier avec le beurre et laisser fondre au micro-ondes ou au bain-marie.  
Bien mélanger pour lisser le mélange.  
Incorporer  la crème et faire chauffer encore quelques secondes pour que le glaçage devienne "nappant".  
Le verser aussitôt sur le cake en le laissant couler sur les côtés.  
Décorer le dessus avec les éclats de pistaches.  
Laisser durcir avant d'envelopper le gâteau.  
Attendre le lendemain pour commencer à le goûter.