**Gâteau moelleux aux fruits secs**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/10/gateau-moelleux-aux-fruits-secs-p1050897-copy.psd-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 100 g d'amandes**  
**- 100 g de noisettes**  
**- 20 g de pistaches**  
**- 140 g de beurre pommade**  
**- 70 g de sucre en poudre**  
**- 2 œufs**  
**- 50 g de farine**  
**- 5 g de levure chimique**  
**- 150 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)  
**- 200 g de** [**confiture**](https://recettes.de/confiture) **au choix (fraise pour moi)**

**1 moule carré de 22 cm de côté tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Torréfier les amandes et les noisettes dans une poêle sèche pendant quelques minutes.  
Les laisser refroidir puis les concasser grossièrement au couteau.  
Concasser grossièrement les pistaches.  
Réchauffer légèrement la confiture pour la rendre plus fluide.  
Travailler au fouet le beurre et le sucre pour obtenir une pommade.  
Ajouter les œufs en fouettant.  
Incorporer la farine, la levure, la poudre d'amande et bien mélanger toujours au fouet.  
Verser la pâte dans le moule en la faisant remonter légèrement sur les bords.  
Étaler la confiture dans le creux sans la faire déborder sur les bords.  
Répartir les fruits secs sur la confiture pour bien la recouvrir.  
Enfourner pour environ 40 minutes en surveillant.  
à l'aide du papier soulever le gâteau, le déposer sur une grille et le laisser refroidir.  
Couper en parts pour servir.