Cake au chocolat au cœur incrusté pistache

**Pour le cake pistache :**

**Ingrédients :  250g de beurre ramolli**

 ** 225g de** [**sucre en poudre**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-sucre-_436-ingredient.html)

 ** 2c. à soupe d’eau de rose**

 ** 4** [**oeufs**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-oeuf-_434-ingredient.html)

 ** 100g d’amandes en poudre**

 ** 100g de** [**pistaches**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-pistache-_397-ingredient.html) **en poudre**

 ** 50g de** [**farine**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-farine-_453-ingredient.html)

 ** 1c. à** [**café de levure**](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-levure-_862-ingredient.html) **chimique**

 ** 1 pincée de sel**

**Prépartion : Préchauffez le four à 180°c. Chemisez de papier un moule à cake.**

**Battez le beurre et le sucre. Lorsque le mélange est léger et crémeux, incorporez le zeste de citron et l’eau de rose.**

**Ajoutez les œufs un par un, en battant à chaque fois.**

**Incorporez les amandes, les pistaches, la farine, la levure et le sel. Ajouter du colorant vert.**

**Versez la préparation dans le moule et enfournez 40mn environ.**

**sortez le moule du four et attendez que le cake ait refroidi pour le démouler.**

**Découper desformes avec un emporte piéce.**

**Pour le cake chocolat :**

 **Ingrédients :**

* **3 œufs**
* **50 gr de miel**
* **80gr de sucre poudre**
* **50gr de poudre d’amandes**
* **80gr de liquide entière**
* **80gr de farine**
* **½ paquet de levure chimique**
* **15gr de cacao en poudre**
* **50 gr de beurre**
* **1/2cc de sel**
* **2cs de rhum**
* **30 gr de chocolat noir**

 **Préparation :**

**Préchauffer le four à 160°C.

Mélanger les oeufs, le miel et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes puis la farine, le cacao et la levure tamisés.
Verser la crème liquide et le beurre fondu et mélanger.
Ajouter ensuite le rhum, puis terminer par le chocolat fondu. Mélanger.

Verser un peu de la préparation dans un moule à cake mettre les formes de cake pistache en ligne et recouvrir de reste de pate au chocolat. enfourner pour 45 minutes environ. Vérifier la cuisson avec une pique à brochette. Elle doit ressortir sèche.**

**Laisser tiédir et démouler sur une grille.**