

Gâteau aux kiwis

Il faut :

- 1 pot de 20cl de crème fraîche légère et épaisse
- 3 œufs
- 125 gr de sucre
- 1/2 cuill à soupe de sucre vanillé bourbon
- 1/3 de sachet de levure
- 180 gr de farine
- 1 cuill à soupe de kirsch
- 1 cuill à soupe de sucre de canne
- 5 kiwis

Faire macérer les kiwis dans le kirsch avec 1 cuill à soupe de sucre de canne afin de neutraliser l'acidité des kiwis

Bien mélanger dans un récipient le sucre et la crème fraîche jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux

Ajouter 1 œuf, battre 1 mn, ajouter le deuxième, battre à nouveau et procéder de même avec le troisième œuf

Ajouter le sucre vanillé

Ajouter la farine et la levure, bien mélanger le tout

Beurrer et fariner un moule

Y verser la préparation

Faire cuire à air pulsé à 160° pendant environ 40 minutes



Bon appétit !