

# Cake kiwi et amandes

Bonjour à toutes et tous,

Mars est un poil morne en terme de fruits : pommes et poires de garde, derniers agrumes pour le pep's ensoleillée. Ces classiques nous feraient presque oublier que c'est la pleine saison du [kiwi](#) made in France. Et oui, cette liane c'est très très bien acclimatée aux régions du sud, au point de devenir une AOC dans le Gers et alentours. Ce kiwi d'ici a largement plus de parfums et plus de douceur que ceux d'ailleurs (que les médias vous vendent souvent).

Le kiwi a du passer par quasi toutes les formes possibles dans ma cuisine. (clafoutis, curd, coulis, en salade..). Il me manquait la forme de gourmandise la plus simple : *le gâteau ou le cake*. Oubli que mes plus-si-petits gourmands ont eu têt fait de me rappeler dernièrement en m'incitant à le préparer. J'ai craqué et opté pour le format **cake kiwi**, plus adapté à une dégustation de goûter / petit déjeuner. En terme de préparation, me suis inspirée de diverses recettes qui proposaient de mixer le kiwi pour remplacer une partie de la matière grasse, et opté pour un ajout de poudre d'amande pour absorber le surplus d'eau. Quelques morceaux de kiwi dans la pâte pour le pep's, un « topping » croustillant pour le fun. Rien de plus. Un cake kiwi [amande](#) sans beurre, moelleux, doux-acidulé. Il a reçu de belles appréciation au goûter et au petit dej' suivant.

En collaboration bénévole avec l'office de tourisme de Condom Ténarèze pour la recette « made in Gers » du mois, je voulais partager cette recette avec vous. Elle peut permettre de varier les goûters et les petits dej' en toute simplicité. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée



- CAKE KIWI AMANDE -



## Recette : Cake kiwi amande

Saison de la recette : Décembre à Mai

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

---

## Ingrédients

Pour 1 cake d'environ 6 personnes :

- 4 kiwis
- 2 œufs
- 80 g de poudre d'amandes
- 150 g de farine
- 125 g de sucre
- 30 ml d'huile de tournesol ou d'huile neutre
- 1 cuillère à soupe rase de levure chimique
- 1 petite pincée de sel
- (facultatif) graines de sarrasin

## Réalisation

- Lavez les kiwi et pelez les. Mixez 2 kiwis en purée et réservez. Coupez les deux autres en petits dés et réservez.

- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez l'huile, la purée de kiwi et mélangez pour homogénéiser.
- Incorporez la poudre d'amande, la farine, la levure chimique et le sel.
- Ajoutez les dés de kiwi et homogénéisez délicatement leur répartition dans la pâte.
- Huilez un moule à cake puis versez-y la préparation. (Facultatif) saupoudrez le dessus de graines de sarrasin.
- Enfournez pour 45 minutes à 180°C.

Laissez refroidir avant de déguster ce cake kiwi amande

---

#### **Astuces :**

- Variantes : ajoutez des zestes d'orange dans la pâte à cake.
  - Variante 2 : Vous pouvez aussi opter pour un « topping » avec des amandes effilées
-