

# Recette du gâteau à l'anone

## *Ingrédients (pour 6 personnes)*

- 3 gros œufs (ou 4 moyens)
- 150 g de sucre ou de miel
- 1/2 sachet de levure ou une bonne pincée de bicarbonate
- 250 g de farine au choix (blé, châtaigne, sarrasin, épeautre, riz, millet... vous pouvez en mélanger 2 ou 3)
- 1 grosse anone bien mûre
- 125 g de beurre demi-sel ramolli
- 50 ml de lait (animal ou végétal)
- le zeste d'un petit citron



## *Préparation*

Couper l'anone en deux dans le sens de la hauteur. Retirer la chair à l'aide d'une cuillère à café et réserver celle-ci dans un bol.

Retirer les pépins et hacher la chair du fruit. Réserver.

Préchauffer le four à 170 degrés (thermostat 5-6).

Battre le beurre avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter les jaunes d'œufs et battre de nouveau.

Ajouter la pulpe de l'anone, le lait et le zeste de citron râpé ; battre encore.

Incorporer la farine préalablement tamisée avec la levure petit à petit, sans cesser de battre.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme, puis les incorporer délicatement à la préparation antérieure, sans battre, en soulevant du bas vers le haut avec une spatule souple ou un fouet.

Verser la préparation dans un moule préalablement beurré et/ou fariné, puis enfourner à 170° pendant 45 minutes. Vérifier la cuisson du gâteau à l'aide de la pointe d'un couteau.

Retirer le gâteau du four et laisser reposer pendant 5 minutes avant de démouler sur une grille. Laisser complètement refroidir avant de couper en parts.