

Pain à la cassonade

Ingrédients :

Pour 6 ou 8 personnes : 100 g de beurre

- 250 g de farine (type 80)
- 2 œufs
- 170 g de sucre cassonade
- 25 cl de crème fraîche
- 1 pincée de sel
- le jus d'un citron
- 2 c à café de bicarbonate



Garniture

3 c à soupe de cassonade

100g de noix grossièrement hachées

2 c à café de cannelle

Préparation :

Mélanger la garniture – Réserver

Mélanger sucre+beurre fondu, ajouter les œufs, la crème et le citron

Dans un autre saladier mélanger la farine le bicarbonate et le sel.

Verser la préparation liquide dans la farine et bien mélanger.

Verser la moitié de la préparation dans un moule à cake beurré, ajouter la moitié de la garniture puis verser le reste de la préparation et le reste de la garniture. (l'enfoncer un petit peu)

Mettre au four th 5 pour 45 à 50 mn

Démouler une fois refroidi