

# Cake caramel beurre salé & noix de pécan



## Ingrédients :

250 grammes de farine  
200 grammes de sucre  
4 œufs  
1 sachet de levure chimique  
1 cs de caramel beurre salé  
1 yaourt de préférence aromatisé vanille  
1 pot de yaourt rempli d'huile de noix  
125 gr de noix de Pécan

## Préparation :

Préchauffer le four à 180°  
Mélanger dans une jarre la farine, le sucre, la levure  
Ajouter progressivement les œuf en remuant énergiquement  
Ajouter le yaourt, l'huile de noix, les noix et le caramel  
Mixer au batteur électrique  
Beurrer et Fariner un moule à cake  
Verser la préparation dans le moule

## Cuisson :

Faire cuire au milieu du four 60 minutes  
Poser une feuille aluminium si besoin  
pour éviter que la croûte soit trop cuite  
Coucher le cake sur le côté 5 minutes  
avant le démoulage  
Attendre le refroidissement avant de  
couper