

Bundt cake vanille-pécan nappage caramel

Pour 6 bundt cakes

125g de ricotta

2 œufs

90g de sucre

110g de farine

1/2 sachet de levure en poudre

50g de noix de pécan concassées

1 gousse de vanille

Sauce caramel

65g de sucre

100ml de crème liquide

35g de beurre

Préparez d'abord la sauce caramel: Dans une casserole faites chauffer le sucre à sec, quand il commence à blondir incorporez la crème hors du feu, puis remettez à chauffer 5 minutes pour faire réduire le caramel avant d'ajouter le beurre coupé en morceaux, mélangez et laissez refroidir avant de réserver au frais.

Faites préchauffer le four à 180°C.

Grattez les graines de la gousse de vanille.

Fouettez les œufs avec le sucre pour les faire blanchir. Ajoutez la ricotta en fouettant pour lisser le mélange. Incorporez alors la farine, la levure, les graines de vanille et les noix de pécan concassées.

Quand le mélange est homogène versez-le dans des moules et enfournez à 180°C pendant 20 minutes. Laissez refroidir.

Démoulez les bundt cakes et nappez-les avec la sauce caramel.