

Gâteau moelleux aux coings et aux noisettes

[Ingrédients pour 6 personnes :](#)

Pour le sirop :

- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 gousses de cardamome
- 1 étoile de badiane
- 1 clou de girofle

Pour le gâteau :

- 3 coings
- 50 g de farine
- 30 g de maïzéna
- 1 c. à café de levure chimique
- 2 oeufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de beurre fondu
- 200 g de ricotta
- 100 g de poudre de noisettes
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- sel

[Préparation :](#)

1. Préparez le sirop pour pocher les coings :
 - Dans une casserole, versez le sucre et 50 cl d'eau.

- Fendez la gousse de vanille et écrasez les gousses de cardamome.
- Ajoutez le reste des épices et portez à ébullition.
- Epluchez les coings, coupez-les en 4 et retirez le coeur et les pépins.
- Plongez-les dans le sirop et faites-les pocher pendant 20 mn à feu doux.
- Ils doivent être tendres. Egouttez-les.

2. Préparez le gâteau :

- Préchauffez le four à 170°.
- Dans un récipient, tamisez la farine, la Maïzéna et la fécule.
- Dans un autres saladier, fouettez les oeufs avec le sucre pour les blanchir.
- Ajoutez le beurre fondu et la ricotta.
- Mélangez bien puis ajoutez le mélange de farines, une pincée de sel et 80 gr de noisettes.
- Coupez les coings en gros dés et ajoutez-les à la pâte.
- Beurrez un moule à manquer (21 cm), versez-y la pâte et enfournez pendant 35 mn.
- A la sortie du four, saupoudrez le gâteau de s 20 g de poudre de noisettes restants et de la cassonade.
- Servir une fois refroidi.