

Gâteau aux Noix

Nombre de personnes : 10

Temps de préparation : 1 h 10 min

Ingrédients :

- CERNEAU(X) DE NOIX	100g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- OEUF(S)	3
- FARINE	100g
- BEURRE	100g ramolli
- SUCRE SEMOULE	180g

Recette :

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Concassez les cerneaux assez finement (mixeur électrique).
- Préchauffez le four à 180°C.
- Fouettez les jaunes avec le beurre ramolli et le sucre semoule.
- Intégrez ensuite le sucre vanille, les cerneaux de noix pilés et la farine.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Incorporez-les délicatement au mélange.
- Placez la pâte dans un moule à cake muni d'un papier sulfurisé.
- Enfournez pour 45 minutes.
- A la sortie du four, laissez refroidir puis démoulez doucement.

