



FONDANT AUX NOISETTES ET AMANDES

140 g de beurre mou

110 g de noisettes

110 g d'amandes

200 g de sucre

4 œufs

70 g de farine

5 cl d'armagnac ou de thum brun

1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180 ° c (th. 6)

Hachez les fruits secs au robot pour obtenir une poudre grossière

Travaillez le beurre et le sucre avec une spatule.

Ajoutez tout en mélangeant la poudre de fruits secs, puis les œufs, la farine, l'armagnac et le sel

Versez cette préparation dans un moule à manqué beurré.

Placez au four de 35 à 40 minutes.
