

GATEAU AUX NOIX

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

4 oeufs

50 g de farine

175 g de cerneaux de noix

75 g de sucre

100 g de beurre + 20 g pour le moule

1 sachet de sucre vanillé

2 blancs d'oeufs

1 pincée de sel

cerneaux de noix et sucre glace pour décorer

Hâcher les cerneaux de noix pas trop finement

Dans une terrine, mélanger oeufs entiers et sucre. Incorporer la farine et le sucre vanillé. Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange ainsi que les noix hachées, sel;

Battre les blancs d'oeufs en neige ferme, les incorporer délicatement à la préparation.

Transvaser le mélange dans un moule à manqué beurré. Faire cuire à four chaud 200° (th 6), 25 minutes.

Quand le gâteau est froid, le démouler. Décorer de quelques cerneaux de noix et saupoudrer de sucre glace.

Servir accompagné d'une crème anglaise.