



Préparation : 25 minutes Cuisson: 25 minutes

DIFFICULTÉ





Un gâteau rustique pour tous les amoureux des noix.

POUR 6 PERSONNES

- 4 œufs
- 50 g de farine
- 175 g de cerneaux de noix
- 6 cuil. à soupe de
- cassonade (75 g) 100 g de beurre + 20 g pour le moule 1 sachet de sucre vanillé
- quelques gouttes d'extrait de vanille
- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuil. à soupe de rhum ou de liqueur de noix
- cerneaux de noix et sucre glace pour décorer

PRÉPARATION

- Hacher les cerneaux de noix pas trop finement. 1
- Dans une terrine, mélanger œufs entiers et cassonade. Incorporer la farine et le sucre vanillé. Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange ainsi que les noix hachées, l'extrait de vanille, sel et rhum (ou liqueur de noix).
- Battre les blancs d'œufs 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 démou-ler. Décorer de quelques cerneaux de noix et saupoudrer de sucre glace.



À servir avec une crème anglaise.

Calories par personne: 467

FR P 05 00 01 090/16

Recetter Preferen

IMPRIMÉ EN RFA ISBN 2-908306-04-2