

Gâteau aux noix.

Ingrédients.

200 Gr de noix ou noisettes.

50 Gr de sucre en poudre.

100Gr de farine.

4 oeufs.

100 Gr de miel.

70 Gr de beurre.

Préparation

Broyer les fruits finement et mélanger-les au sucre dans un saladier.

Ajouter la farine et les 4 jaunes œufs.

Ajouter le miel et 50 Gr de beurre fondu.

Travailler avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte lisse.

Monter les 4 blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.

Verser dans un moule à manquer beurré.

Enfourner pour 30 à 40mn à 150°.

Démouler une fois tiède