

Le gâteau aux noix de Françoise

RV balade aux vallées de Vareilles le 24 janvier 2011

Ingrédients pour 6 personnes :

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



Etapes de préparation :

- Hacher les cerneaux de noix pas trop finement,
- Mélanger les 4 œufs entiers et la 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, le sel, le rhum (ou la liqueur de noix),
- Battre les 2 blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation,
- Mettre dans un moule à manqué beurré et fariné. Faire cuire à four chaud 200° (th6) 35 minutes.
- Quand le gâteau est froid, le démouler et le décorer avec quelques cerneaux.

On peut servir ce gâteau avec une crème

anglaise.