

Gâteau aux noisettes de mon enfance



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

J'adore déguster ce gâteau au goûter, trempé dans du lait froid, ou bien en dessert, accompagné d'une crème anglaise maison. Mais chacun peut y trouver son compte selon ses préférences : au petit-déjeuner, en brunch, en pique-nique, en accompagnement d'une mousse au chocolat ou d'une salade de fruits...

Recette proposée par : Laurence AULAGNE

Ingrédients

- 3 oeufs
- 8 cs de farine
- 8 cs de sucre
- 6 cs d'huile - neutre
- 4 cs de lait
- 1 sachet de levure chimique
- des oléagineux et des graines, selon ses goûts et ses envies, pour ma part c'est :
 - 60 g de noisettes - en poudre
 - 30 g de pralin - en poudre
 - 1 cs de pavot - en graines
 - 1 cs de sésame - en graines
 - 40 g de noisettes - concassées
 - 40 g de noix - concassées

Préparation

- 1 Cassez les oeufs dans un saladier et ajoutez le sucre en poudre.
- 2 Battez en omelette pendant 1 minute à l'aide d'un fouet.
- 3 Ajoutez la farine (les cuillères à soupe de farine ne doivent pas être trop bombées).
- 4 Ajoutez la levure, l'huile et le lait. Mélangez tout ensemble au fouet.
- 5 Ajoutez la poudre de noisettes, la poudre de pralin, 1 cuillère à soupe de graines de pavot, 1 cuillère à soupe de graines de sésame, les noisettes concassées et les noix concassées (j'ai gardé une petite quantité de chaque, sauf les poudres, pour les répartir sur le dessus du gâteau).
- 6 Mélangez intimement avec une cuillère en bois, puis versez dans un moule à cake beurré et fariné, ou bien dans un moule en silicone. Parsemez avec le reste des garnitures.
- 7 Enfournez à 180° (th6) pendant 30 à 40 minutes (selon la puissance de votre four). Piquez avec un couteau pour vérifier qu'il est cuit (ce dernier doit ressortir propre).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

