

Gâteau aux noix et sa crème anglaise



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Moelleux et savoureux... N'hésitez plus... Le gâteau aux noix est délicieux accompagné d'une crème anglaise.

Ingrédients

- 2 verres de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 verres de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 verre de lait
- 3 oeufs
- 100 g de beurre fondu
- 150 g de cerneaux de noix mixés
- 50 g de cerneaux de noix entiers pour la décoration
- 0,5 litre de crème anglaise

Préparation

- 1 Faites fondre le beurre à feu doux puis laissez-le tiédir. Mixez les noix tout en gardant quelques cerneaux pour la décoration. Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige ferme.
- 2 Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange deviennent mousseux et blanchisse. Incorporez la farine, la levure, le beurre fondu et la poudre de noix. Mélangez soigneusement. Enfin, incorporez les blancs en neige.
- 3 Beurrez et farinez un moule à manquer. Versez la pâte dans le moule et faites cuire votre gâteau dans un four à 200°C (th.6-7) pendant 30 minutes. Démoulez-le doucement et disposez les cerneaux de noix restant sur le gâteau.
- 4 Ce gâteau s'accompagne parfaitement avec une crème anglaise. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

