

Gâteau moelleux aux noix



Dessert **Facile**

Préparation : 25 mn

Cuisson : 50 mn

J'ai reçu cette semaine un nouveau livre pour ma bibliothèque de cuisine et j'ai relevé quelques recettes, entre autres celle-ci.

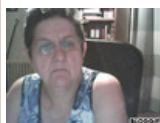
Ingrédients

- 250 g de cerneaux de noix
- 5 œufs
- 280 g de sucre en poudre
- 2 cs de rhum
- 100 g de fécule
- 40 g de beurre
- 10 cerneaux de noix entiers

Préparation

- 1 Hacher finement les noix, surtout pas au mixer mais sur une planche avec un couteau style "céramique", c'est l'idéal.
- 2 Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes, verser les jaunes dans un bol y ajouter 250 g du sucre semoule et travailler le mélange jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Ajouter le rhum.
- 3 Battre les blancs en neige très ferme puis les incorporer à la pâte.
- 4 Ajouter ensuite le plus rapidement possible mais en mélangeant bien les noix concassées ainsi que la fécule.
- 5 Beurrer généreusement un moule à manqué et beurrer également une feuille de papier sulfurisé découpée et placée dans le fond du moule.
- 6 Verser la pâte et faites cuire pendant 50 mn à 190° démouler sur une grille quand le gâteau est tiède.
- 7 Faire bouillir le reste de sucre (30g) dans une casserole avec un peu d'eau (moi personnellement j'ai rajouté une lichette de rhum) tremper les cerneaux entiers de noix et coller les sur le dessus du gâteau en décor. Servir froid.

Proposé par



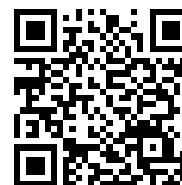
clomazu

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne, (7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré, étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)