

# Cake aux noix

## **Ingrédients**/pour 6 personnes

100g de sucre

150g de farine

100 g de beurre ramolli

3 œufs

½ sachet de levure

3 cuillères à soupe de miel

150 à 200g de noix  
décortiquées



## **Préparation**

1) Préchauffer le four à 240°C.

Mélanger bien le sucre avec le beurre ramolli, incorporer le miel, la farine et les œufs, mélanger.

Casser les noix, les décortiquer de façon à en obtenir de 150g à 200g.

Conserver 6 jolis cerneaux de noix pour la décoration. Ajouter les noix décortiquées à la préparation et mélanger. Verser dans un moule à cake beurré et fariné.

## **Pour finir**

Enfourner 5 minutes à 240°C puis 40 minutes à 180°C. A mi-cuisson, disposer les 6 cerneaux de noix sur le cake et remettre aussitôt au four. Attendre qu'il refroidisse un peu pour le démouler sur le plat de service