

GATEAU AUX NOIX (ou noisettes)

INGREDIENTS:

- 6 gros œufs
- 125 gr de sucre en poudre
- 125 gr de sucre roux ou cassonade
- 300 gr de noix ou noisettes



PREPARATION:

- Beurrer un moule à manquer.
- Mixer les noix en poudre fine.
- Casser les œufs, séparer les jaunes des blancs.
- Battre les jaunes avec les deux sortes de sucre, jusqu'à blanchissement.
- Monter les blancs en neige.
- Incorporer aux jaunes d'œufs, la préparation aux noix, les blancs d'œufs battus en neige.
- Ajouter à convenance des cerneaux de noix.
- Mettre le tout dans le moule.
- Cuire à four préchauffé à 160° pendant 45 à 55 minutes.
- Au bout de 45 minutes vérifier la cuisson et prolonger si nécessaire.

Pour la décoration j'ai nappé quelques cerneaux de noix, à la poêle, dans un caramel blond.

