

GATEAU AUX NOIX

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

100 grs de beurre
200 grs de sucre en poudre
4 oeufs
200 grs de noix en poudre
1 cuillère à soupe de rhum
80 grs de farine

1 Travaillez le beurre en crème. Ajoutez le sucre et les jaunes d'oeufs, battez vivement le mélange pour qu'il devienne onctueux.

2 Ajoutez les noix, le rhum et la farine. Battez les blancs d'oeufs en neige et incorporez-les à la préparation.

3 Versez le tout dans un moule à manqué beurré et faites cuire au four therm. 7 (210°) pendant 20 minutes et therm. 5 (150°) pendant 25 minutes.

4 Démoulez froid et servez coupé en tranches.

BON APPETIT