

GÂTEAU AUX NOIX

Janvier 2007 (Mis à jour en avril 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 400 g de noix sèches de Grenoble
- ★ 50 g de Maïzena
- ★ 50 g de farine fluide
- ★ 3 œufs
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 50 g de miel d'acacia
- ★ 90 g de beurre (80 + 10)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- ★ 1 sachet de levure chimique
- ★ 125 g de sucre glace
- ★ 1 cuillère à soupe de café soluble
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : Moule à manqué, Casserole, Cul de poule, Fouet, Bol, Grille

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 6,00 € (soit 1,00 € par personne)



Recette :

Ouvrir les noix, extraire les cerneaux. Garder les 8 cerneaux les plus beaux, concasser finement le reste. Beurrer un moule à manqué avec 10 g de beurre, mettre au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) pour une durée de 10 minutes.

Faire ramollir le reste de beurre coupé en petits dés à feu très doux dans une petite casserole. Dans un cul de poule, mélanger le beurre et le sucre au fouet, ajouter le miel, l'huile de noix, les noix hachées, incorporer les œufs un par un (les casser dans un bol), puis la farine, la Maïzena et une pincée de sel. Ajouter la levure, bien homogénéiser et verser dans le moule. Mettre au four pour 35 minutes en surveillant la cuisson.

La cuisson terminée, laisser refroidir le gâteau et le démouler sur une grille. Dans un bol, dissoudre le café soluble dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède, ajouter le sucre glace et bien mélanger. Glacer la partie supérieure du gâteau. Décorer avec les cerneaux de noix restants.

Boisson :

Un pinot gris d'Alsace. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.