

Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 20 mn
Cuisson : 40 mn Difficulté : Facile



Gâteau moelleux aux noix

> Préparation

- Préchauffez le four sur thermostat 6 (180°C) pendant 10 mn.
- Faites fondre le beurre à feu doux et laissez-le tiédir.
- Cassez les noix et hachez-les finement.
- Cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu.
- Ajoutez le beurre fondu et le sel tout en continuant de battre.
- Incorporez la poudre de noix.
- Battez les blancs d'oeufs en neige ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation à l'aide d'un fouet manuel.
- Garnissez un moule de papier cuisson et versez-y la préparation. Enfourez pour 45 mn en surveillant la fin de la cuisson (si le gâteau brunit trop en surface, poursuivez la cuisson en le couvrant de papier aluminium).
- Plantez la pointe d'un couteau au centre du gâteau, s'il ressort sec la cuisson est terminée. Retirez le gâteau du four, laissez-le tiédir puis démoulez-le sur une grille. Dégustez-le froid.

Ingrédients

- environ 600 g de noix
(soit 250 g de poudre de noix)
- 6 oeufs
- 120 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel