

## GATEAU AUX NOISETTES FRAICHES

RECETTE N°5910

### NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 5/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 25 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 500 g de noisettes fraîches ou 250 g de noisettes déconquillées
- 150 g de beurre
- 350 g de farine
- 1 c à café d'huile d'olive
- 2 oeufs
- 150 g de sucre en poudre

### MATERIELS INDISPENSABLES

- râpe
- casserole
- saladier
- fouet
- fouet électrique
- moule à tarte
- cuillère à café

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 14 ETAPES A SUIVRES

01. Cassez les noisettes si elles sont fraîches.
02. Réservez-en une douzaine et râpez les autres.
03. Faites fondre rapidement le beurre dans une casserole puis retirez-la du feu.
04. Dans un saladier, mélangez le beurre fondu et le sucre.
05. Dans un autre petit saladier battez les oeufs en neige.
06. Ajoutez-les au beurre et au sucre.
07. Versez les noisettes rapées et la farine en pluie.
08. Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène.
09. Faites préchauffer le four (th 6).
10. Enduisez un moule à tarte d'huile d'olive.
11. Disposez la pâte à l'intérieur.
12. Faites cuire au four pendant 20 minutes.
13. Laissez refroidir.
14. Parsemer de noisettes fraîches réservées avant de servir.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---