

## GATEAU AUX NOIX

RECETTE N°5911

### NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 4/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 25 minutes
- Cuisson : 25 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 4 oeufs
- 50 g de farine
- 175 g de cerneaux de noix
- 6 c à soupe de cassonade (75 g)
- 100 g de beurre + 20 g pour le moule
- 1 sachet de sucre vanille
- quelques gouttes d'extrait de vanille
- 2 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 c à soupe de rhum ou de liqueur de noix
- cerneaux de noix
- sucre glace

### MATERIELS INDISPENSABLES

- hachoir
- hachoir électrique
- cuillère à soupe
- terrine
- fouet
- fouet électrique
- moule à manqué

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 9 ETAPES A SUIVRES

01. Hacher les cerneaux de noix pas trop finement.
02. Dans une terrine, mélanger oeufs entiers et cassonade.
03. Incorporer la farine et le sucre vanillé.
04. Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange ainsi que les noix hachées, l'extrait de vanille, sel et rhum (ou liqueur de noix).
05. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme, les incorporer délicatement à la préparation.
06. Transvaser le mélange dans un moule à manqué beurré.
07. Faire cuire à four chaud 200° (th, 6), 25 minutes.
08. Quand le gâteau est froid, le démouler.
09. Décorer de quelques cerneaux de noix et saupoudrer de sucre glace.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---