

## GATEAU MOELLEUX AUX NOIX

RECETTE N°5923

### NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 3/10
- Originalité : 5/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 45 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 5 oeufs
- 225 g de noix
- 250 g de sucre
- 30 g de sucre glace
- 5 biscuits à la cuillère
- 1 cuillerée de rhum
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 1 petite cuillerée d'extrait de café liquide

### MATERIELS INDISPENSABLES

- fouet électrique
- fouet
- cuillère à soupe

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 5 ETAPES A SUIVRES

01. Battre les jaunes d'oeufs avec 250 g de sucre et le rhum pour obtenir une crème onctueuse; ajouter les biscuits écrasés et les noix pilées.
02. Battre les blancs en neige, puis les incorporer au mélange.
03. Cuire à four doux (th 5) pendant 45mn.
04. Fouetter le sucre glace avec l'extrait de café liquide et la crème fraîche.
05. Napper le gâteau froid de cette préparation.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---