

Recette du gâteau aux noix proposée par Evelyne Marchand



Une recette de gâteau idéale en ce moment

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Temps total : 1h10

INGREDIENTS (pour 8 pers)

- 250 gr noix entières décortiquées
- 4 Œufs
- 125 gr de beurre mou
- 200 gr de sucre en poudre
- 15 cl de lait
- 180 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- moule à gâteau de votre choix

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Mixer les noix - Séparez les blancs des jaunes d'œufs

Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre en poudre. Ajoutez les jaunes d'œufs. Lorsque le mélange est bien homogène et lisse, ajoutez le lait, les noix (moi, je rajoute 200 gr de poudre de noisettes), la farine et la levure. La pâte doit être épaisse...

Montez les blancs en neige ferme, puis incorporer-les délicatement à la pâte en deux fois. Remuez doucement à l'aide d'une Maryse.

Préchauffez le four à 180°C/TH6. Versez la pâte dans un grand moule à gâteau beurré et fariné.

Enfournez pour 40mn de cuisson jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.

Laissez-le refroidir sur une grille avant de le déguster.