

Gâteau de noix

Pour 10 personnes : un grand moule à cake ou un moule à manqué de 28cm de diamètre.

225g de sucre en poudre, 225g de cerneaux de noix, 150g de beurre, 90g de farine+ 2 cuillères à café de levure chimique+ 1 pincée de sel, 4 œufs, un peu de rhum.

Hâcher les noix (je les mets dans un sac en plastique et je les écrase avec un marteau), leur ajouter la moitié du sucre. Incorporer le reste du sucre au beurre ramolli. Ajouter les noix sucrées au beurre sucré. Lorsque le mélange est homogène, ajouter les œufs, un à un, en battant. Incorporer la farine à laquelle vous aurez ajouté la levure et le sel. Verser dans le moule et enfourner. Laisser cuire 40mn si moule à manqué, 50mn si moule à cake, thermostat 5.

Christiane Mu.