Mes Recettes Personnelles

Gâteau aux Noix

- 300 g de cerneaux de noix
- 200 g de sucre poudre -
- 6 grosses biscottes – 1 sachet de levure
- 6 œufs – 150 g de beurre
- Selon les goûts :

  1 cuillère à soupe d'extrait de café ou 1 C à S de café soluble diluée dans un peu d'eau

  2 C à S de Cognac ou Grand Marnier :

1. Piler finement les noix, écraser les biscottes en chapelure
2. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes
3. Battre les jaunes avec sucre + beurre fondu + levure + essence de café (ou cognac ou Grand Marnier)
4. Réunir la chapelure de biscottes et les cerneaux pilés et les ajouter à la préparation précédente
5. Battre les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement à la préparation
6. Verser la pâte dans un moule (24 cm) beurré et fariné
7. Cuire 3/4 h à four chaud (th 4, 180°)
8. Démouler et laisser refroidir
9. On peut accompagner ce gâteau avec de la crème anglaise.