

Gâteau aux noix



Ingrédients (pour 8 à 10 personnes)

- 200 g de sucre + 2 paquets de sucre vanillé
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- 65 g de farine
- 200 g de cerneaux de noix + 10 pour le décors
- 1 tablette de chocolats dessert si on veut mettre du chocolat sur le gâteau une fois cuit

Préparation

- Réduire le beurre en pommade, incorporer le sucre et les jaunes d'œuf un par un, ajouter la farine et le sucre vanillé, bien travailler le tout.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement
- Hacher grossièrement les cerneaux de noix et les ajouter à la préparation.
- Verser dans un moule, recouvert de papier sulfurisé cuire à feu moyen 190 C° (thermostat 7) 30 minutes. Planter une lame de couteau afin de vérifier si le gâteau est cuit.
- Laisser refroidir et démouler.
- Faire fondre le chocolat au bain marie, le verser sur le gâteau et ajouter les cerneaux de noix pour la décoration.