

Gâteau de noix, noisettes amandes



Ingrédients

125g de beurre
120-150g de sucre
250g noix/noisettes/amandes
80g de farine de châtaigne
5 œufs
parfum



Préparation

Faire fondre le beurre.

Pendant qu'il fond, séparer les jaunes des blancs, et monter les blancs en neige.

Dans un grand saladier, mélanger le beurre fondu avec le sucre,

bien mélanger pour que ça blanchisse (un bon coup de batteur il est de sortie), ajouter les jaunes d'œufs, le parfum (1bouchon de rhum par exemple).

A cette base liquide ajouter les noix/noisettes/amandes (déjà en poudre ou concassées au robot (ou au pilon pour Gaëlle) et la farine.

Ajouter délicatement les blancs d'œufs.

Beurrer votre moule, y verser la pâte, et enfourner dans votre four th5-170° pour une demi-heure à 40minutes (test du couteau pointu!)

Régalez-vous !