



Toque & Tablier



Moelleux aux noix

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 100 g de cerneaux de noix ou 200 g de noix entières

L'épicer :

- 80 g de sucre
- 80 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- Un peu de sucre glace pour le décor

Le crémier :

- 4 œufs
- 100 g de beurre

1. Concassez vos noix (en gardant de petits morceaux, c'est plus sympa dans la bouche mais si vous préférez, vous pouvez les mixer pour avoir une poudre fine). Réservez.
2. Séparez le blanc des jaunes. Dans un bol, battez vos blancs en neige (voir le geste du chef associé).
3. Fouettez au batteur les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu, la farine, la levure et les noix, mélangez bien. Ajoutez ensuite les blancs montés en neige (sacrifiez une cuillère à soupe des blancs en mélangeant énergiquement la préparation pour la détendre) Pour le reste des blancs, incorporez-les petit à petit soulevant délicatement la masse afin de ne pas casser vos blancs.
4. Préchauffez votre four à 180°. Beurrez un moule à manquer s'il n'est pas en silicone. Versez votre préparation et enfournez pour 30 minutes à peu près (tout dépend de votre four, la lame de votre couteau doit ressortir sèche !). A la sortie du four, laissez refroidir, parsemez de sucre glace et envoyez !

Mon secret chuchoté à l'oreille : Une fois entamé, protégez votre gâteau avec un papier d'aluminium pour qu'il ne sèche pas. Vous pouvez aussi ajouter, pour le décor, des cerneaux de noix cuits dans un sirop.