

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes

Hacher les cerneaux de noix pas trop finement.
 Dans une terrine, mélanger les oeufs entiers et la cassonade, incorporer la farine et le sucre vanillé, faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange ainsi que les noix hachées, l'extrait de vanille, sel et rhum.
 Battre les blancs d'oeufs en neige ferme, les incorporer, délicatement à la préparation.
 Transvaser le mélange dans un moule à manqué beurré. Faire cuire à four chaud (190) chaleur tournante environ 25 mn.
 Quand le gâteau est froid, le démouler.
 Décorer de quelques cerneaux de noix et saupoudrer de sucre glace.(facultatif)

Commentaires

A servir avec une crème anglaise.

[Ajouter un commentaire](#)

GÂTEAU AUX NOIX (version 1)



Ingrédients

4 oeufs
 50 g de farine
 175 g de
 cerneaux de noix
 6 cuillerées à soupe
 de cassonade (75 gr)
 100 g de beurre

20 g pour le moule

1 sachet de sucre vanillé
 quelques gouttes
 d'extrait de vanille
 2 blancs d'oeufs
 1 pincée de sel
 1 cuil. à soupe de rhum
 ou de liqueur de noix
 cerneaux de noix
 et sucre glace
 pour décorer (facultatif)

