

Les recettes de la RS4S

GATEAU AUX NOIX DE TANTE MOUCHE

Ingrédients

150 g de noix hachées finement (environ 500 g de noix en coque)
40 g de farine
3 oeufs
150 g de sucre
100 g de beurre
1 verre à liqueur de rhum
1 pincée de sel

Préparation

Mêler la moitié du sucre avec les noix.
Mélanger l'autre moitié de sucre, avec le beurre ramolli,
Ajouter le mélange noix plus sucre, puis les oeufs un à un , le sel, la farine et le rhum.
Chemiser un moule à tarte de 22 cm de diamètre, y verser le mélange,
Cuire à four moyen (7 sur une échelle de 10) jusqu'à ce qu'une lame de couteau passée
dans le gâteau ressorte sèche
Le gâteau doit rester moelleux et peu doré en surface.
Laisser refroidir.

Merci à Louis C.