



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

CAKE AUX NOIX

INGREDIENTS:

250 g de beurre
250 g de sucre semoule
275 g de farine
½ paquet de levure chimique
5 œufs
50 g de miel liquide
200 g de noix décortiquées (cerneaux)

METHODE :

Le cake aux noix, est un gâteau d'automne ! Retrouvez toute la saveur des noix ramassées sous quelques noyers, adoucie par du miel et accompagné d'un bon verre de lait chaud.

Commencez par décortiquer les noix, puis mettez les cerneaux sur une feuille de papier sulfurisé, saupoudrez de sucre glace, mélangez du bout des doigts, et passer les dans un four chaud (180°C thermostat 6), pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.

Mélanger le beurre pommade et le sucre semoule ensemble à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois.

Ensuite, ajoutez la farine, la levure chimique, les œufs et le miel, puis mélangez le tout pour obtenir une préparation bien homogène.

Ajoutez les noix préalablement caramélisées, mélangez et verser dans un moule à cake beurré et fariné.

Préchauffez le four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn, puis enfournez le cake à mi hauteur dans le four chaud, et laissez cuire pendant 45mn à 1H en vérifiant la cuisson régulièrement à l'aide d'une pointe de couteau (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

Lorsque le cake est sorti du four et refroidi, démoulez-le sur un plat de présentation et saupoudrez le dessus de sucre glace.

C'est un délice d'automne ! A consommer au coin d'un feu de cheminée en fermant les yeux !