



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

---

**TEMPS DE PREPARATION: 25 mn**

### **GÂTEAU AUX NOIX ET AU CAFÉ**

#### **INGREDIENTS:**

100 g de noix hachées  
250 g de beurre  
180 g de sucre en poudre  
65 g de cassonade  
2 œufs  
30 cl de crème fraîche épaisse  
330 g de farine  
½ paquet de levure chimique  
2 cuillères à café de cannelle en poudre  
1 cuillère à café de café soluble

#### **METHODE :**

Ce gâteau aux noix et au café est un délicieux moment de gourmandise. Simple à réaliser, cette recette permet d'associer les saveurs de noix et de café pour un résultat dès plus prometteur.

Commencez par travailler le beurre (en pommade) avec le sucre semoule à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez les œufs graduellement tout en mélangeant entre chaque.

Ajoutez la crème fraîche et mélangez pour obtenir une préparation homogène.

Tamisez la farine avec la levure chimique et incorporez le tout dans le mélange précédent à l'aide d'un fouet.

Dans un autre récipient, mélangez ensemble les noix hachées, la cassonade, la cannelle et le café soluble.

Beurrez et farinez un moule à manquer de 25 cm environ.

Verser la moitié de la préparation dans le moule. Dispersez la moitié des noix par-dessus et verser le reste de la préparation aux œufs. Recouvrir le dessus du reste de noix préparées. Cuire ce gâteau aux noix et au café dans un four à 180 °C (Th. 6) pendant 45 mn environ.

A la sortie du four, laissez refroidir pendant une dizaine de minutes avant de démouler sur une grille.

Présentez ce gâteau sur un plat à servir.

Au goûter ou à la fin d'un repas, il y aura toujours une petite place pour partager ce délicieux dessert autour d'un petit verre de vin blanc « liquoreux » ou simplement accompagné d'un café.