

Gâteau aux Noix

Pour 8 personnes

- 250g de noix
- 4 œufs
- 125g de beurre
- 200g de sucre
- 15cl de lait
- 180g de farine
- 1 sachet levure chimique

Mixer les noix. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un saladier, mélanger beurre et sucre, ajouter les jaunes d'œufs. Lorsque le mélange est lisse, ajouter le lait, la poudre de noix, la farine et la levure chimique (cette pâte doit être assez épaisse).

Monter les blancs en neige et les incorporer doucement en 2 fois.

Beurrer et fariner le plat

Cuisson 180° pendant 40 minutes.