

Gâteau aux noix

Ingrédients :

Farine 100 g

5 œufs

Sucre poudre 300 g

Beurre 125 g

Noix en poudre : 250 g

Rhum 1 verre à alcool ou plus selon le goût.

Préparation :

Casser les noix, les passer à la râpe à fromage. Mettre de côté quelques cerneaux de noix pour la décoration.

Dans un grand saladier faire fondre le beurre au micro-onde. Rajouter les jaunes d'œufs, le sucre, le rhum, la farine et les noix en poudre. Mélanger au fouet.

Battre les blancs en neige en ayant eu soin de mettre de côté dans un bol un blanc (pour le glaçage).

Incorporer les blancs à la préparation.

Verser dans un moule à manquer beurré.

Cuire 35' à 200°C.

Démouler Chaud

Glaçage :

Ajouter petit à petit 180g de sucre glace au blanc d'œuf avec quelques gouttes de citron.

Étaler sur la préparation et décorer de cerneaux.