

GATEAU AUX NOIX

Une recette simple encore une fois et de notre création en nous inspirant de différentes autres recettes



Pour 6 personnes

- 150 g de cerneaux de noix
- 3 oeufs
- 200 g de compote de pommes
- 80 g de sucre
- une pincée de bicarbonate de soude
- 100 g de farine

Hacher les noix grossièrement. Séparer les blancs des jaunes et mélanger ces derniers avec le sucre. Ajouter les noix, la farine et le bicarbonate au mélange oeufs/sucre. Incorporer la compote de pommes.

Monter les blancs en neige et incorporer les délicatement à la préparation.

Verser dans un moule à cake et enfourner 25 minutes à 180°C

C'est prêt, vous pouvez le déguster avec un bon petit thé au coin du feu

Conseil : Si vous voulez varier les plaisirs, vous pouvez ajouter des épices (cannelle, gingembre, muscade,....

Bon appétit.