

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU AUX NOIX

Pour un moule carré de 25cm de côté

La pâte sucrée : 115g beurre pommade - 90g sucre glace - 3 jaunes d'oeufs - 2 oeufs entiers - 1 gousse de vanille - 225g farine T.55 -

Battre le beurre et le sucre glace, ajouter les jaunes et les oeufs puis les grains de la gousse de vanille et en dernier la farine.

L'étaler entre 2 feuilles guitare ou de papier cuisson. Poser sur la plaque à pâtisserie, entreposer au réfrigérateur pendant 1h00 ou jusqu'au lendemain.

L'appareil aux noix : 175g beurre pommade - 75g poudre de noisettes - 90g cerneaux de noix - 20g farine - 125g sucre semoule - 3 oeufs entiers -

Dans la cuve du mixeur muni du couteau mixer les oeufs et le sucre. Ajouter la farine, incorporer le beurre pommade, mixer.

Ajouter la poudre de noisettes et enfin les noix. Mixer rapidement de façon à ce que les noix soient hachées grossièrement.

Préchauffer le four à 170° (th.5-6).

Beurrer le moule (fond et côtés). Le foncer avec la pâte sucrée.

Verser l'appareil aux noix. Enfourner et cuire 1h00. Sortir, laisser refroidir. Démouler. A conserver sous film alimentaire.