

Gâteau fondant aux noix

Bonjour à toutes et tous,

La [noix](#) est un petit plaisir d'automne que l'on picore volontiers à la maison. Nous avons la chance d'avoir les vergers des noix de Grenoble pas trop loin de chez nous donc on peut trouver des gros sacs de noix fraîches à des prix raisonnables dans les marchés de producteurs. Dès que l'on passe l'épreuve du « cassage de noix » (où mon mari est gracieusement invité à prendre le rôle « d'homme fort » de la maison ^^), on peut se régaler de ces petits trésors d'automne croquants et savoureux.

Côté cuisine, je l'utilise souvent pour condimenter les salades ou en « topping » de plats. Mais je n'avais pas encore tenté le gâteau 100% noix, pourtant dans ma (très longue) liste des « recette à tester ». C'est en provisionnant notre dernier gros sac de noix que je me suis décidée.

J'ai piqué la recette traditionnelle du gâteau au noix du Périgord, légèrement réduit la quantité de beurre, puis l'ai réalisé. A la dégustation, on s'est clairement régales : le gâteau est presque fondant, la saveur noix est excellente, c'est sucré à propos, et la petite saveur de rhum rehausse l'affaire.

En attendant de trouver la motivation (et la force) de casser autant des 35 noix nécessaires, je partage la recette avec vous. En espérant vous régaler !



- GÂTEAU AUX NOIX -
PRESQUE UN FONDANT..

Gâteau fondant aux noix

Gâteau fondant aux noix



Une recette de Gâteau fondant noix, un savoureux gâteau d'automne, pour les amateurs de noix et plus. Incontournable !

Saison de la recette : Toute l'année

Pour 4 à 6 personnes :

- 150 g de cerneaux de noix (ou 30-35 noix décortiquées)
 - 150 g de sucre
 - 60 g de beurre demi sel
 - 40 g de farine ou de farine de riz
 - 2 cuillérées à soupe de rhum
 - 3 œufs
 - 1 pointe de couteau de levure chimique
1. Mixez finement vos cerneaux de noix dans un mixer ou un blender. Mélangez avec la moitié du sucre
 2. Fouettez le beurre avec l'autre moitié de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et prenne une texture de crème.
 3. Ajoutez les œufs un par un tout en mélangeant pour retrouver une texture homogène.
 4. Ajoutez la farine, la levure, les noix hachées, le rhum et mélangez pour bien homogénéiser. Versez la pâte dans un moule à manquer préalablement beurré (*)

5. Enfournez pour 25 minutes à 180°C.
 6. Servez ce gâteau fondant noix tiède ou à température ambiante.
- Le gâteau en photo a été réalisé dans un moule à manqué classique de 26 cm de diamètre. Si vous disposez d'un moule un peu plus étroit, je vous conseille de l'utiliser, cela donnera plus d'épaisseur au gâteau.
 - Pour une texture plus moelleuse, battez les blancs d'œufs en neige puis ajoutez les au gâteau.
 - *Conservation* : Ce gâteau se conservera jusqu'à 48h (il séchera un peu sur la 2e journée).

Dessert, Goûter
Française
gâteau fondant noix



Gâteau fondant aux noix

