

Gâteau aux noix

- 4 Œufs (blanc et jaune séparés)
- Un grand bol de cerneaux de noix, mixés
- 300 g de sucre en poudre
- 70 g de beurre
- Trois cuillères à soupe de farine

- Pour le fond:

- Mélanger les jaunes au beurre ramolli et à la farine
—> étaler (pas facile, j'ajoute un peu de farine...)

- Pour la garniture :

- Battre les œufs en neige,
- Incorporer délicatement le sucre et la poudre de noix
- Déposer sur la pâte (sans tasser)

Enfourner environ 30 minutes à 160°

DANIELLE GUIGNARD