

Gâteau aux Noix de Béa

Par Xavier Micheau



Ce Gâteau a bercé toute ma jeunesse. Ma Maman me confectionnait ce gâteau, pour moi et mes frères. Nous nous régaliions chaque année, et nous allions récolter les noix par gourmandise, car nous savions que nous aurions notre gâteau. Je voulais partager cette recette pour que d'autres enfants puissent en profiter et se régaler à leur tour.

Ingrédients: (Pour 8 Personnes)

900 gr de Noix Franquette entière ou 300 gr de brisure de Noix Franquette
250 gr de Sucre en poudre
½ sachet de Levure chimique
5 Œufs
50 gr de Farine
50 gr de Maïzena

Préparation:

1. Mélanger la Farine, la Maïzena et la Levure ensemble.
2. Travaillez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchissement de la préparation.
3. Battre les blancs en neige bien ferme. (Retourner votre saladier, ils doivent pouvoir rester au fond de ce dernier).
4. Incorporer les blancs aux jaunes sucrés en soulevant.
5. Alterner ainsi le mélange des farines, des noix en brisure et les blancs en neige. (Attention en soulevant bien).
6. Verser la préparation dans un moule beurré fariné.
7. Mettre au four thermostat 4-5 pendant 30 à 40 min. (Piquer votre Gâteau avec un couteau, afin de voir si votre gâteau aux noix est cuit. La lame doit ressortir propre)

Bonne Dégustation



A Béatrice, Ma Maman

