



Gâteaux

Gâteau aux noix



1h10 **20 min** **50 min** **0** **551**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour l'appareil

180 g **Noix (cerneau)**
150 g **Farine**
90 g **Sucre roux**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
90 g **Miel liquide**
60 g **Beurre**
1 c. à café **Levure chimique**

Ingrédient pour le caramel

30 g **Sucre semoule**
15 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Concasser un tiers des noix à l'aide d'un couteau.
- 2 Passer au mixer les 2/3 de noix restantes et les réduire en poudre. Celle-ci ne doit pas être trop fine.

Étape 2

Réalisation du caramel

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th.6)
- 2 Beurrer généreusement le moule, puis verser le sucre semoule.
- 3 Répartir dans le moule le beurre coupé en morceaux.
- 4 Enfourner le moule pendant 10 minutes.
- 5 Au bout des 10 minutes, sortir le moule du four et saupoudrer le tour du moule avec les noix concassées.

Étape 3

Réalisation de la pâte à gâteau et cuisson

- 1 Augmenter la température du four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Dans un saladier, fouetter les oeufs, le miel et le sucre roux.

- 3 Ajouter le beurre préalablement fondu, les noix mixées, la farine et la levure, puis fouetter à nouveau.
- 4 Verser ce mélange dans le moule et enfourner pendant 30 à 40 minutes le temps que le gâteau soit bien cuit.
- 5 Un couteau planté dedans doit ressortir bien propre.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four et laisser refroidir avant de déguster.