

Gâteau de noix

Façon Etienne



1h10 minutes



180/portion



8 personnes



Oméga 3
Gourmand

Ingrédients



100g de sucre complet



4 œufs



200g de noix



Une pincée de sel



Papier sulfurisé pour le moule

Étapes

Préchauffer le four à 180°C.

Préparer le moule avec du papier sulfurisé.

Concasser les noix. Séparer les blancs des jaunes.

Mélanger les jaunes avec le sucre.

Monter les blancs en neige avec le sel.

Les incorporer délicatement au mélange jaunes-sucre.

Ajouter les noix concassées et mélanger délicatement.

Verser dans le moule et cuire 40 minutes environ.