

Gâteau aux noix et noisettes (8/10 personnes)

- **200 g** environ de **poudre de noisette** torréfiées si possible
- **200 g** environ de cerneaux de noix (en garder 12/15 entiers pour la déco)
- **225 g** de **sucre roux**
- **3 jaunes d'œuf**
- **7 blancs d'œuf**

Mixer les cerneaux de noix en laissant quelques petits morceaux pour le croquant.



Mélanger les poudres de noisettes et de noix.

Ajouter le sucre et les jaunes, bien mélanger.

Battre les blancs en neige très ferme avec un peu de sel.

Ajouter 1/4 des blancs en neige au mélange précédent.

Incorporer délicatement le reste des blancs en neige.

Beurrer très largement un moule à manqué, y verser la préparation et cuire **25/30 minutes environ à 175°** (chaleur tournante), le dessus doit être un peu doré et croustillant.

Le servir avec une **crème anglaise** faite avec les **jaunes restants**.

Ce gâteau peut-être fait avec uniquement des noix ou des noisettes.

Armelle Durosset