

Au goûter, on apprécie les recettes de Lydia...

LE GATEAU AUX NOIX

- ▶ Travailler 125 g de beurre en pommade, y ajouter 300 g de sucre en poudre et puis incorporer 5 œufs entiers un par un.
- ▶ Piler 175 g de noix et ajouter les à la pâte, incorporer ensuite 2 cuillères à soupe de rhum puis 80 g de farine.
- ▶ Lorsque la pâte est homogène, verser la dans un moule à tarte tapissé de papier cuisson.
- ▶ Faire cuire à 200 ° C, environ 40 minutes.
- ▶ Sorter le gâteau du four, laisser refroidir et démouler.
- ▶ Faire fondre 125 g de chocolat noir dans une casserole au bain marie avec une noix de beurre.
- ▶ Verser le mélange fondu sur le gâteau, étaler à la spatule puis ajouter quelques cerneaux de noix entiers pour le décor.
- ▶ Server froid...

Bon appétit !



CORRELATION
1, rue du Paty
60 380 BUICOURT
tel : 03.44.82.38.97
fax: 03.44.82.15.05