Gâteau aux noix

140 grs de sucre semoule

140 grs de beurre mou

150 grs de cerneaux de noix écrasées, ou 500 grs de noix entières

70 grs de farine

3 blancs d'œufs.

<u>Glaçage</u> :

3 jaunes d'œufs

140 grs de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

Au choix extrait de café, ou chocolat.

-Dans une terrine, travailler le beurre er le sucre,

-Dans un autre récipient, mélanger les noix moulues et la farine,

-Battre les œufs en neige,

-Incorporer au mélange beurre sucre, avec précaution alternativement : un peu de blancs, un peu de noix farine

-Verser dans un moule beurré et fariné

--Enfourner à 4/5 (150°/170°) 35 mn.

<u>GLACAGE</u> : Mélanger les jaunes , le sucre glace, le sucre vanillé et l'extrait choisi.

-Quand le gâteau est encore chaud, recouvrir du glaçage.

-Laisser reposer au moins 25 mn avant de démouler.