

Gâteau aux noix de tante Mouche

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de noix hachées finement (500 g de noix entières)
- 40 g de farine
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- 1 verre à liqueur de rhum
- 1 pincée de sel

Préparation :

Mêler la moitié du sucre avec les noix.

Avec le beurre ramolli mélanger l'autre moitié du sucre, ajouter le mélange noix plus sucre.

Puis les œufs un à un, le sel, la farine et le rhum.

Chemiser un moule à tarte de 22 cm de diamètre, verser le mélange, cuire à four moyen (7 sur une échelle de 10) jusqu'à ce qu'une lame de couteau passée dans le gâteau ressorte sèche, il doit rester moelleux et peu doré en surface.

Laisser refroidir.

Peut se conserver plusieurs jours au réfrigérateur et se congèle très bien.