

GÂTEAU AUX NOIX EN HABIT



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 4 personnes: dans 4 cercles de 6 cm de diamètre

140 g de noix décortiquées

35 g de sucre glace

20 g de sucre semoule

50 g de beurre mou

3 blancs d'oeufs (1 + 2 montés en neige)

QS de sucre et de beurre pour les moules, sucre glace pour saupoudrer le gâteau fini

Préchauffer le four à 180°.

Au batteur, monter en neige ferme 2 blancs d'oeufs avec le sucre semoule ferme (les blancs faisant le bec d'oiseau). Réserver.

Mixer les noix et le sucre glace assez finement. Ajouter le beurre mou de façon à avoir une crème épaisse et la détendre avec le blanc d'œuf.

Incorporer délicatement les blancs d'oeufs à l'appareil aux noix. Beurrer l'intérieur des cercles et les saupoudrer de sucre semoule.

Remplir jusqu'au 4/5 de la hauteur et enfourner pour 15 minutes environ.

Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler en glissant une lame de couteau le long des parois du moule.

Couper une bande de papier cuisson d'un centimètre de plus que la hauteur des gâteaux pour les entourer en faisant tenir l'"habit" grâce à un lien noué.