

GÂTEAU TENDRE A LA BROUSSE ET AUX NOIX



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: de 25 à 40 mn selon la taille

Pour 6 à 8 personnes:

Une boîte de Brousse Bourdin (400 g)

4 oeufs moyens (blancs et jaunes séparés)

120 g de cerneaux de noix

110 g de sucre

Beurre pour le moule si nécessaire

Préchauffer le four à 180°.

Mixer finement les cerneaux de noix et les réserver. En garder quelques uns pour décorer le ou les gâteaux.

Fouetter vivement les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la Brousse en continuant à remuer avant d'ajouter les noix hachées.

Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement au premier appareil.

Beurrer le ou les moules et enfourner de 20 à 40 mn.

Laisser refroidir.