

PALETS AUX NOISETTES



Ingrédients :

- 300 g de noisettes en poudre
- 250 g de sucre glace
- 150 g de farine
- sel
- 2 c à c de rhum
- 4 œufs
- pour la finition du caramel au beurre salé et quelques noisettes

Préparation :

- préchauffer le four à 210°
- mettre dans le bol, la farine, le sel, le rhum, les oeufs et mixer pendant 1 minute à vitesse 6
- puis ajouter, la poudre de noisette et le sucre glace et mixer 30 secondes à vitesse 5
- poser le moule tablette sur la plaque perforée
- verser la préparation dans le moule tablette
- cuire 35 minutes
- laisser tiédir avant de démouler
- napper ensuite avec le caramel au beurre salé et poser une noisette au centre de chaque carré

Conseil :

- laisser reposer jusqu'au lendemain afin de libérer toutes les saveurs
- la prochaine fois, je diminuerai la température du four à 180° car je trouve que le gâteau était trop cuit à mon goût

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre "Petits plats pour grande tablée"