



Gâteau aux noix de Marie-Hélène

150 gr de beurre

150 gr de noix hachées finement

250 gr de sucre (ou moins)

125 gr de farine

5 œufs

2 cuillères à soupe de rhum (facultatif)

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Mélanger les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter progressivement le beurre fondu, la farine, les noix et les blancs d'œufs battus en neige.
- Mettre dans un moule beurré et fariné.
- Cuisson : 15 minutes à 180°C puis 30 minutes à 150°C

(le temps de cuisson varie en fonction de la taille des moules)

BONNE DEGUSTATION