

# Gâteau aux noix du Périgord



La belle tranche moelleuse



30 min de four à 200°C

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 30 min - TH 6/7 – 200°C



2 oeufs



10cl crème fraîche



10cl sucre semoule



10cl de farine



10cl noix concassées



6 cerneaux de noix



½ sachet de levure



1 pincée de sel

## Préparation

Remarque : Vous pouvez utiliser ½ verre à moutarde comme doseur, c'est l'équivalent de 10cl.

1. Casser les noix et garder 6 à 8 cerneaux entiers pour la décoration. Réserver.
2. Râper les morceaux de noix cassés dans une moulinette à fromage, réserver.
3. (Éviter la moulinette électrique, la texture sera trop fine.)
4. Mélanger les oeufs et la crème dans un saladier.
5. Y ajouter le pot de sucre, mélanger. (Ici sucre roux extra fin)
6. Après avoir mélangé la levure à la farine, les ajouter au mélange précédent.
7. Ajoutez les noix concassées et le sel. Mélangez le tout.
8. Laisser reposer ½ heure que le mélange se répartisse.
9. Versez dans un moule à manquer 22/26cm.
10. Cuire au four 30 min, à thermostat 6/7 – 200°C.
11. Décorez avec les cerneaux de noix, à la sortie du four.

\* \* \* 12 septembre 2020 \* \* \*