

Gâteau aux noix

proposé par Adenium13

Préparation : **10 min** - Durée totale : **47 min** - Difficulté : **facile** - Coût de la recette ≈ **2.96 €**

Valeurs nutritionnelles par portion : Calories 522 kcal - Lipides 39.2 - Acides gras saturés 13.2 - Glucides 35.5 - Sucres 22.7 - Fibres 2.2 - Protéines 10.5



Pour 6 portions

- 150 g de noix
- 130 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre
- 80 g de farine
- 5 oeufs
- 1 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1 c. à soupe de rhum blanc
- 1 c. à café de levure chimique

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mettre 150 grammes de noix dans le Thermomix et mélanger **5 sec/vitesse 3**.
3. Ajouter 130 grammes de sucre en poudre, 120 grammes de beurre fondu, 80 grammes de farine, 5 oeufs, 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol, 1 cuillère à soupe de rhum blanc et 1 cuillère à café de levure chimique dans le Thermomix. Mélanger **2 min/vitesse 4**.
4. Transvaser dans un moule à manqué (Ø 24 cm) beurré et fariné et mettre dans le four pendant 35 min à 180°C.
5. Vérifier la cuisson du gâteau avec la lame d'1 couteau, elle doit ressortir sèche, sinon prolonger la cuisson.
6. Décorer selon vos envies (sucre glace, cerneau de noix... etc...).
7. Servir chaud ou tiède.

Variante

Mettre plus de noix et remplacer l'huile de tournesol par de l'huile de noix si on aime le goût prononcé.

On peut rajouter du miel dans la préparation, quelques morceaux de pommes et de la cannelle.

Astuce

Pour obtenir 1 gâteau plus aérien, monter les blancs en neige au début de la recette et les réserver. Les rajouter délicatement à la fin de la recette en ayant pris soin de mettre le fouet et mélanger 15s/vit2,5.

Le gâteau peut-être servi avec 1 caramel au beurre salé ou crème anglaise, on peut le recouvrir de sucre glace, de chocolat fondu et disposer des cerneaux de noix dessus.