

## Gâteau aux noix

Pour 4 personnes.

200 g de cerneaux de noix, 5 œufs, 100 g de sucre se moule, 4 c à soupe de chapelure, 1 c à café de cannelle, le jus et le zeste d'un citron; beurre pour le moule.

Sirop : 100 g de miel, 1 dl d'eau.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Lorsque le mélange est blanc et mousseux, y ajouter les noix hachées, la chapelure, la cannelle, le jus de citron et le zeste râpé. Bien mélanger.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer à cette préparation.

Verser la pâte dans un moule à manqué beurré et faire cuire pendant 1 heure à four doux.

Démouler le gâteau lorsqu'il est tiède et l'imbiber du miel fondu avec l'eau.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.