

Le gâteau aux noix de Pascal



Ingrédients pour 6 ou 10 personnes :

200 g de sucre
150 g de cerneaux de noix écrasés
125 g de farine
2 dl d'huile de noix
4 œufs
1 paquet de levure chimique
1 cuillère à soupe d'eau de vie de fruit.

Versez les ingrédients dans l'ordre dans le pichet et mélangez au racloir.

Versez dans un moule à génoise de 24 cm beurré et fariné, cuire 45 mn thermostat 6 (205°).

Laissez couvert 5 mn avant de démouler.

On peut le fourrer de crème au beurre et autres crèmes, saupoudrez de sucre glace.

Bonne dégustation.