

# GÂTEAU AUX NOIX



Parfois, c'est sans le chercher que l'on trouve les choses les plus précieuses. Ce succulent gâteau aux noix de maman est justement l'une de ces trouvailles. Ma mère était beaucoup de choses, mais elle n'aimait pas cuisiner, bien au contraire. Elle aimait qu'on lui prépare à manger, mais elle ne cuisinait volontiers que des pralines et des liqueurs. C'est étrange, non ? Elle aimait faire les choses les plus laborieuses, comme les pralines. Eh bien oui.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 16 mins
  - **Temps de cuisson:** 60 mins
  - **Portions:** 6
- 

## Ingredients

- 250 g de beurre (doux, température ambiante !)
  - 175 g de sucre (1 sachet de sucre vanillé)
  - 4 œufs (Taille M, température ambiante)
  - 200 g de farine (Type 405)
  - 1 c. à café de levure chimique
  - 150 g de noisettes (moulu)
  - 100 g de noisettes (haché)
  - 2 cuillères à soupe de rhum (à verser en gouttes)
-

# Préparation

## Étape 1

Préchauffez votre four à 170 °C en mode chaleur tournante. Prenez votre moule à cake (nous utilisons, comme nous l'avons déjà mentionné, le superbe moule d'Emile Henry) et graissez-le soigneusement. Pour plus de sécurité, saupoudrez-le d'un peu de farine ou de chapelure.

## Étape 2

Mettez le beurre ramolli, le sucre et le sucre vanillé dans votre saladier. Maintenant, il faut mélanger, mélanger, mélanger ! Laissez le robot ou le batteur électrique fonctionner pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit clair et aéré.

## Étape 3

l'émulsion d'œufs

## Étape 4

Régalez le batteur à vitesse moyenne et ajoutez les œufs un à un. Important : chaque œuf doit être incorporé pendant 30 secondes. C'est essentiel pour obtenir une texture homogène et aérée.

## Étape 5

Mélanger la farine et la levure chimique dans un autre saladier (de préférence à l'aide d'un fouet, afin de bien répartir la levure chimique et d'aérer la farine). Incorporez le mélange de farine à la cuillère à soupe dans le mélange beurre-œufs. Ne mélangez pas trop longtemps, juste jusqu'à ce que la farine soit humide. Pour finir, incorporez délicatement les noisettes moulues et hachées. Une spatule est votre meilleure alliée pour cette étape.