



Gâteau Périgourdin

INGREDIENTS:

- *180 g de cerneaux de noix
- *4 œufs entiers
- * 2 blancs d'œufs
- *50 g de farine
- *100 g de beurre
- *8 c s de sucre roux
- *1 sachet de sucre vanillé
- *1 c s liqueur de noix
- *Sucre glace

30 MN DE CUISSON

FOUR TH 6 (180°)

USTENSILES

saladier, couteau, balance de cuisine, mixeur, batteur, fouet, grille, moule à manqué.

- Mixer les noix en poudre.
- Mélanger les 2 sucres avec les 4 œufs entiers. Y ajouter la farine et le beurre fondu. Bien fouetter.
- Ajouter la poudre de noix et la liqueur, en mélangeant.
- Battre les 2 blancs en neige, les ajouter avec délicatesse au mélange. Cuire dans un moule à manqué (beurré ou avec feuille de cuisson) environ 30 minutes dans un four préchauffé à 180°. Démouler sur une grille et saupoudrer de sucre glace.

Conseils, suggestions & astuces :

- N'ayant pas de liqueur de noix, j'ai utilisé du rhum ambré.
- La recette initiale prévoyait 20 g de cerneaux de noix en plus, pour les mettre en décor sur le gâteau... Pas vraiment nécessaire, je zapperai cette étape la prochaine fois.
- En débaptisant la recette, pourquoi ne pas remplacer les noix mixées par des noisettes mixées ?

Merci au blog "d'ici.fr" pour cette recette !