

Gâteau aux Noix

- 300 g de cerneaux de noix
 - 200 g de sucre poudre -
 - 6 grosses biscottes – 1 sachet de levure
 - 6 œufs – 150 g de beurre
 - Selon les goûts :
 - 1 cuillère à soupe d'extrait de café ou 1 C à S de café soluble diluée dans un peu d'eau
 - 2 C à S de Cognac ou Grand Marnier :
1. Piler finement les noix, écraser les biscottes en chapelure
 2. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes
 3. battre les jaunes avec sucre + beurre fondu + levure + essence de café (ou cognac ou Grand Marnier)
 4. Réunir la chapelure de biscottes et les cerneaux pilés et les ajouter à la préparation précédente
 5. Battre les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement à la préparation
 6. Verser la pâte dans un moule (24 cm) beurré et fariné
 7. Cuire 3/4 h à four chaud (th 4, 180°)
 8. Démouler et laisser refroidir
 9. On peut accompagner ce gâteau avec de la liqueur Angevine,