

Gâteau aux Noix Nappe de Chocolat

(de Jacqueline De Quattro)



- 225 Grammes de noix finement haché.
- 60 grammes de farine.
- 150 grammes de sucre.
- 150 Grammes de beurre.
- 4 œufs, 1 pincée de sel.
- 1 verre à liqueur de rhum.

Plat rectangulaire à génoise

- ⇒ Mélanger la moitié du sucre avec les noix hachées.
- ⇒ 2ème moitié de sucre avec le beurre fondu, bien mélanger.
- ⇒ Ajouter les noix et le sucre.
- ⇒ Ensuite mettre les œufs un par un et mélanger.
- ⇒ Puis rajouter la farine, puis le rhum.
- ⇒ Mettre à cuire à four chaud traditionnel 45mn à 180°.

Quand le gâteau est froid nappé de chocolat noir ou au lait.

Celui dégusté à la marche « fontaine des junies » était moitié chocolat noir et pralinoise.