

# *Gâteau aux noix façon La Belle Demeure*

4 Œufs  
30 g huile de noix  
60 g huile de tournesol  
150g sucre  
35g miel  
80g farine  
1 paquet de levure  
100g Noix hachées assez fines  
50 g de vin de noix de préférence ou tout autre alcool désiré  
25g de noix (hachées plus grossière) & un peu de cassonade pour le dessus

Préchauffez votre four à 175°C

Séparer les jaunes des blancs. Mélanger jaune & sucre. Ensuite ajouter le miel et l'alcool.

Ajouter levure et farine, mélanger et ajouter les huiles. Ensuite incorporer les noix hachées assez fines.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Mélanger la préparation et les blancs avec une cuillère en fer (les blancs retombent beaucoup moins). Mettre le tout dans un moule rond, diamètre 26, beurré et fariné et saupoudrer les noix & cassonade pour le dessus.

Cuire le gâteau 175° pendant 25 minutes. La cuisson dépend évidemment des fours. Il faut que le gâteau ne flageole plus et que le dessus soit doré.

Accompagner d'une crème anglaise si souhaité.

Bon appétit !