

## Gâteau fondant aux noix



Dans la famille des gâteaux qui ne paient pas de mine mais qui sont délicieusement irrésistibles, je nomme le fondant aux noix! Sa texture est vraiment moelleuse, on aurait presque envie de dormir sur ce matelas tout doux, et rêver d'en manger encore et encore. D'ailleurs à la maison, j'ai du en refaire dans la même semaine, tellement il a plu. Pour le deuxième essai, j'ai carrément doublé les proportions, car avec la recette initiale on ne pouvait obtenir qu'un tout petit gâteau...pas assez pour les estomacs sur pattes que j'ai chez moi. A vous de voir selon votre appétit!

## Gâteau fondant aux noix

D'après la recette de Clem's Cooking

(pour 6 personnes)

Pour un moule carré de 20×20 cm:

-6 oeufs

-200 g de beurre mou (pas fondu)

-350 g de cerneaux de noix

-275 g de sucre de canne (j'ai un peu réduit la quantité, normalement c'est 300g)

-80 g de farine

-1 bouchon de rhum (facultatif)

-1 pincée de sel

Préchauffez le four à 150°C. Graissez le fond de votre moule avec du beurre et farinez-le.

Mettez les noix dans un robot et mixez jusqu'à obtention d'une poudre fine. Versez dans un saladier avec la moitié du sucre et mélangez.

Dans un autre saladier, mélangez au batteur électrique (ou fouet manuel) le beurre avec le reste de sucre. Incorporez le mélange précédent. Ajoutez les oeufs un par un, tout en mélangeant avec le batteur. Ajoutez ensuite la farine, le sel et le rhum. Versez la préparation dans votre moule et enfournez pour 1H10 environ. Enfoncez une lame de couteau, elle doit en ressortir sèche (dans la recette initiale, le temps de cuisson est moindre car le gâteau est plus plat). Laissez refroidir et dégustez avec ou sans sucre glace.

