

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2019**  
**« Les Bons Petits Plats de Francette »**  
**Gâteau moelleux aux noix, cannelle et orange**

Pour 4 - 6 personnes - Préparation : 20min, Cuisson : 35min,

Il vous faut : 150g de cerneaux de noix + 20g pour servir, 125g de beurre demi-sel + un peu pour le moule, 80g de sucre en poudre, 3 œufs, 1 orange bio, 20gr de noisettes décortiquées, 15g de farine + un peu pour le moule, 1,5 cuillère à soupe de miel, 2 pincées de cannelle

Ustensile : 1 moule à manqué de 20cm de diamètre et 4cm de haut

Râpez finement le zeste de l'orange puis pressez son jus. Concassez grossièrement les noisettes.

Dans le bol d'un mixeur, réduisez 150g de noix en poudre.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la poudre de noix, la cannelle et le zeste d'orange. Ajoutez les œufs battus, mélangez bien.

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre, laissez-le tiédir, incorporez-le à la préparation et mélangez de nouveau.

Versez la pâte dans un moule à manqué préalablement beurré et fariné. Enfournez pour 45min, vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

Faites chauffer 2 cuillères à soupe de jus d'orange et le miel dans une petite casserole jusqu'à ébullition.

Versez le sirop à l'orange sur le gâteau encore dans son moule dès la sortie du four, puis parsemez-le de noisettes concassées.

Laissez refroidir avant de servir.