

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2020**  
**« Les Bons Petits Plats de Francette »**  
**GÂTEAU MOELLEUX AUX NOIX**

Préparation : 15min, Cuisson : 30min, Pour : 4 à 6 personnes.

Ingrédients : 190g de cerneaux de noix, 150g de sucre de canne, 3 œufs, 120g de beurre demi-sel mou + un peu pour le moule, 1 bouchon de rhum, 1 gousse de vanille.

Ustensile : 1 moule d'environ 24X12cm

Réalisation : Concassez les noix, faites-les torréfier quelques minutes dans une poêle chaude. Réduisez-les en poudre à l'aide d'un robot.

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un petit moule à gratin d'environ 24x12cm

Dans le bol du robot, fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez la poudre de noix, le beurre coupé en dés. Incorporez le rhum et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée. Lorsque la pâte est bien homogène versez-la dans le moule.

Enfournez le moule pour 30min environ, jusqu'à ce que le gâteau soit cuit mais bien moelleux : la pointe d'un couteau doit ressortir sèche de la pâte.

Laissez refroidir puis découpez en part dans le moule.