

Gâteau aux Noix du Périgord



Ingrédients pour 6 personnes :

150 g de cerneaux de Noix du Périgord AOC

40 g de farine

3 oeufs

150 g de sucre en poudre

100 g de beurre

1 pincée de sel

Pour la sauce caramel :

100 g de sucre en morceaux

30 g de beurre

50 g de crème liquide

Préparation :

Hâcher finement les cerneaux de Noix du Périgord.

Mêler la moitié du sucre avec les cerneaux de Noix du Périgord.

Mélanger l'autre moitié de sucre au beurre ramolli.

Rajouter le mélange cerneaux et sucre puis ajouter les œufs un à un, le sel, la farine.

Beurrer un moule à tarte de 22 cm de diamètre, verser le mélange, cuire à four moyen (Th 7 / 200 ° C) pendant 30 minutes environ.

Le gâteau, légèrement doré, doit rester moelleux.

Servir le gâteau, décoré de cerneaux caramélisés, avec une sauce caramel : réaliser un caramel avec le sucre et 2 cuillères à soupe d'eau. Lorsque le caramel est coloré, incorporer 30 g de beurre et 50 g de crème liquide.

Ce gâteau peut se conserver plusieurs jours au réfrigérateur et se congèle très bien.