

# Gâteau aux noix Alsacien

## Ingrédients pour 900 g

100 g margarine  
4 oeufs  
1/2 paquet levure  
150 g sucre en poudre  
200 g noix moulues  
300 g farine

Bien mélanger sucre et oeufs (sauf un jaune que vous réserverez).

Ajouter la margarine ramollie et les noix moulues, puis progressivement la farine et la levure en mélangeant bien avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange ne colle plus au récipient (rajouter de la farine si nécessaire).

Étaler sur une plaque de four préalablement graissée en faisant 3 longs "pains" de 1 cm d'épaisseur et de 10 cm de largeur. Dorer le dessus avec le jaune d'oeuf réservé.

Cuire à 180 degrés Celsius (th. 6) pendant environ 15 min; il faut que le dessus de chaque pain soit doré et l'intérieur solide.

Décoller en passant dessous un couteau, et couper encore chaud en portions.

Partagée par: [begou@AmisGourmands.fr](mailto:begou@AmisGourmands.fr) le  
06/10/2008 09:10