

Gâteau aux noix Alsacien

Ingrédients pour 1 kg

100 g margarine (beurre dans recette orig)
4 oeufs
1/2 paquet levure
150 g sucre en poudre
200 g noix moulues
300 g farine

Bien mélanger sucre et oeufs (en gardant un jaune d'oeuf à part). Ajouter la margarine amollie, puis les noix moulues, puis petit à petit la farine et la levure. Le mélange colle un peu (beaucoup ?), alors je rajoute de la farine jusqu'à ce que je m'en sois dépêtrée (??, c'est très scientifique la cuisine...).

Etaler alors sur la plaque du four préalablement huilée et saupoudrée de farine, je fais 3 longs 'pains' de 1 à 2 cm d'épaisseur et de 8 à 10 cm de largeur. Dorer le dessus avec le jaune d'oeuf réservé.

Cuire à four moyen (th. 6) pendant environ 15 min, il faut que le dessus soit doré et non cramé, et que l'intérieur soit solide quand on coupe).

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

Classification: dessert (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Françoise ma soeur

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo