

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



30 MIN



4 p.



Crémant

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

GÂTEAU AUX NOIX ET AUX NOISETTES

Ingrédients

- 1 œuf
- 1 yaourt
- 35 g de cerneaux de noix
- 35 g de noisettes torréfiées
- 35 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 citron
- 50 g de beurre noisette
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cc de levure chimique

- Chauffer le four à 200°
- Faire un beurre noisette
- Dans un récipient mettre les œufs, le sucre, le sucre vanillé. Bien mélanger
- Concasser les noix et les noisettes
- Dans le récipient ajouter le yaourt, le beurre noisette les noix et noisettes concassées
- Incorporer la farine, la levure et une pincée de sel. Faire un mélange homogène
- Beurrer un moule à cake, y verser la préparation et cuire 30 minutes à 200 °
- Laisser refroidir et ajouter sur le dessus des zestes de citron et des cerneaux de noix