

## **Gâteau Ecureuil**

Pour 6 personnes :

- 50g de farine
- 50g de beurre
- 4 oeufs
- 100g de sucre en poudre
- 50g de cerneaux de noix + 3 moitiés de noix pour la déco
- 50g de noisettes
- 2 c.s. de cacao en poudre



1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Mixez ensemble les noix et les noisettes jusqu'à obtenir une poudre.
3. Séparez les blancs des jaunes de 3 oeufs. Battez dans un saladier le dernier oeuf entier, les 3 jaunes et le sucre. Le mélange doit devenir mousseux et blanchir.
4. Faites fondre le beurre et ajoutez-le au mélange oeufs/sucre. Ajoutez ensuite la farine, puis les noix et noisettes mixées et mélangez.
5. Montez les blancs en neige ferme. Ajoutez-les à la pâte en soulevant avec une fourchette.
6. Beurrez et farinez le moule à cake (sauf si silicone). Versez-y la pâte.
7. Enfournez pendant 30 min. Démoulez.
8. Trempez les demi-cerneaux de noix dans de l'eau tiède et roulez-les sur une assiette contenant le cacao. Déposez-les sur le gâteau.