



GATEAU AUX NOIX DE GRENOBLE

pour 4 à 6 personnes :

280g cerneaux de noix - 75g sucre glace - 100g beurre (en pommade) - 2 blancs d'oeufs (60g) –

Les blancs en neige : 4 blancs d'oeufs (120g) - 40g sucre semoule –

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Beurrer et saupoudrer de sucre semoule un cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur.

Dans le bol du robot, verser les blancs d'oeufs avec le sucre. Fouetter jusqu'à ce que les blancs soient fermes et forment un bec d'oiseau (au bout du fouet).

Dans le robot, mixer les noix avec le sucre glace. Verser dans un cul de poule ou saladier, ajouter le beurre et mélanger intimement avec une spatule, puis remuer avec les blancs d'oeufs non fouettés. Quand le mélange est souple, ajouter en remuant délicatement les blancs en neige sucrés.

Poser le cercle sur un silpat ou une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Verser le mélange dans le cercle. Lisser. Enfourner et cuire 20 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.

Entourer d'un papier sulfurisé. Ficeler ou enrubanner.