

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CAKE AUX NOIX ET AU CAFÉ

Pour 6 personnes :

**150g cerneaux de noix - 250g farine T45 - 150g de sucre - 180g
beurre salé pommade - 3 œufs - 1/2 sachet de levure chimique -
3 càs d'extrait de café -**

Préchauffer le four à 180° (th. 6).

**Tapisser un moule à cake (de 18 à 20 cms de long) de papier
sulfurisé, beurré sur les 2 faces. Réserver au frais. Faire un peu
griller les noix à sec dans une poêle, réserver.**

**Dans le bol d'un robot muni de l'accessoire "feuille", fouetter
longuement les œufs avec 150 g de sucre et la levure. Incorporer
peu à peu le beurre pommade, la farine et l'extrait de café.
Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter les noix
grossièrement concassées, mélanger à la spatule. Verser la pâte
dans le moule, enfourner et cuire 40 min. Vérifier la cuisson à
l'aide d'une pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.**