

Gâteau aux noix et au café *(Christine)*



Ingrédients

3 œufs (on utilisera que les blancs)
200 g de noix concassées (grossièrement)
175 g de sucre brun
175 g de beurre
175 g de farine
1 sachet de levure
2 cuillères à café bien pleines de cannelle
2 cuillères à café de café lyophilisé (prendre un bon café, sinon gare à l'amertume !)

Pour le glaçage :

200 g de sucre glace
2 cuillères à café de café lyophilisé
1 cuillère à soupe de rhum

Recette

Monter les 3 blancs d'œufs en neige avec une pointe de sel et ajouter le sucre petit à petit, dès que les blancs sont bien montés.

Dans un saladier mélanger le beurre avec les noix. Ajouter la farine, la levure, la cannelle et le café lyophilisé.

Incorporer délicatement le mélange blancs d'œufs et sucre.

Faire cuire soit dans un moule à génoise, soit dans 2 petits moules à cake, environ 45 minutes, four à 200 ° et contrôler (la lame du couteau doit ressortir sèche).

Un fois le gâteau cuit, le démouler et le laisser refroidir.

Préparer le glaçage en mélangeant le sucre et le café avec une cuillère à soupe d'eau et le rhum. Napper le gâteau.

N.B. – On peut, pour la décoration, garder quelques cerneaux de noix que l'on place sur le gâteau avant la cuisson ou après, ils seront fixés par le glaçage.