

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **CAKE AUX NOIX ET AU CAFÉ**

**Pour 6 personnes :**

**165g cerneaux de noix - 250g farine T45 - 200g 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.**