

MOELLEUX AUX NOIX

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 25 mn
- **Temps de cuisson** : 25 mn
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 175 g de cerneaux de noix
- 120 g de beurre
- 75 g de cassonade
- 50 g de farine
- 4 œufs
- 2 blancs d'œufs
- 1 sachet de sucre vanille
- 1 cuillère à soupe de cognac ou armagnac
- 1 pincée de sel
- quelques gouttes d'extrait de vanille
- sucre glace

Etapes de préparation

- Hacher les cerneaux de noix.
- Dans un saladier, blanchir les oeufs entiers avec la cassonade.
- Ajouter la farine, le sucre vanillé, le beurre fondu, les noix hachés, l'extrait de vanille, le sel et le cognac.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
- Verser dans un moule beurré et enfourner à 200° (thermostat 6-7) pendant 25 min.
- Démouler, garnir de cerneaux de noix et saupoudrer de sucre glace.
- Servir avec une crème anglaise.

