GÂTEAU AUX NOIX



Ingrédients :

2 œufs

1 yaourt

125 g de cerneaux de noix

70 g de farine

65 g de Natsuc

100 g de beurre

1 c. à café d'arôme vanille

1 c. à café de levure chimique

Préparation :

Pendant que le four préchauffe th.6-7 (200°C), préparez la pâte de ce gâteau facile dans un saladier : versez-y d'abord les œufs, le Natsuc et l'arôme vanille puis mélangez-les vigoureusement à la cuillère pour les faire mousser.

Ajoutez ensuite le yaourt, 80 g beurre fondu et les cerneaux de noix concassés au robot ou au pilon, en faisant attention à garder un peu de texture et à ne pas faire de la poudre, et mélangez à nouveau. Incorporez pour finir la farine, la levure chimique, et une pincée de sel, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Beurrez un moule à brownie (environ 20 x 20 cm) avec le beurre restant (ramolli ou fondu), puis versez-y la pâte à gâteau. Pour ce qui est du temps de cuisson au four, comptez plus ou moins 30 min selon l'épaisseur, et comme pour un gâteau au chocolat ou au yaourt, vérifiez que c'est parfaitement moelleux en plantant une lame de couteau : elle doit ressortir à peine humide.

Laissez le gâteau aux noix refroidir avant de le démouler, et servez-le en parts carrés, éventuellement décoré de quelques cerneaux de noix ou pour les plus gourmands, d'une banane caramélisée.