

# Gâteau aux noix de Grenoble

Dernière séquence du concours Les petits plats dans les grands, en Meuse.  
Recette d'Anne-Marie Prost (Commercy, Meuse) (2<sup>ème</sup> prix du concours).

## **Le marché**

- 300 g de noix décortiquées
- 125 g de beurre
- 250 g de sucre
- 100 g de farine
- 4 œufs
- 1 o u 2 cl de rhum
- 1 paquet de levure

## **La préparation**

Broyer les cerneaux de noix sans en faire complètement une poudre.

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème.

Ajouter la farine à la préparation.

Monter les blancs d'œufs en neige et rajouter les jaunes à la préparation.

Incorporer le rhum.

En dernier lieu, incorporer les blancs d'œufs.

Verser dans un moule à tarte préalablement beurré.

Enfourner 45' à four doux

Ce gâteau est meilleur le lendemain avec des œufs en neige.