

Gâteau au miel et aux noix

Ingrédients :

- 60g de miel de châtaignier
- 150g de noix décortiquées
- 40g de farine
- 50g de sucre en poudre
- 100g de beurre mou
- 1 cuillère à café de levure
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

Recette :

Préchauffer le four à 150°C.

Réduire les noix en poudre grossièrement avec un robot.

Battre le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter le miel et bien mélanger.

Ajouter les noix en poudre, puis les œufs un par un en mélangeant bien. Ajouter la farine, la levure et le sel.

Beurrer un moule. Cuire à 150°C pendant 40 minutes.