Gâteau aux noix et au miel

Un gâteau dense aux noix, doucement sucré au miel. Un classique des tables d'automne.

8 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 150 g de noix
- 100 g de beurre mou
- 80 g de sucre
- 60 g de miel
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique

Préparation

1. Concasser les noix dans le bol, puis les réserver.
   4 sec / vitesse 5
2. Mettre le beurre, le sucre et le miel dans le bol.
   40 sec / vitesse 4
3. Ajouter les œufs, la farine et la levure.
   30 sec / vitesse 4
4. Incorporer les noix concassées à la spatule.
5. Verser dans un moule à cake beurré et cuire 40 minutes à 170°C.
6. Badigeonner de miel tiède à la sortie du four.

Le conseil de Tiha
Fais griller les noix 5 minutes au four avant de les concasser, leur goût sera plus intense.

Conservation : 5 jours dans une boîte hermétique.