

GÂTEAUX D'AUTOMNE



GÂTEAU AUX NOIX

Rosemary LALOUE le 22/11/23



INGRÉDIENTS :

- 150 g de noix
- 50 g de miel, facultatif 1/2 cuillère à café d'épices pour pain d'épices
- 80 g de beurre mou
- 60 g de sucre
- 3 œufs
- 60 g de farine
- 1/2 sachet de levure

Préparation

1. La veille, bien penser à sortir le beurre du frigo.
2. Allumer le four à 170°
3. D'une part monter le beurre avec le sucre, d'autre part mixer légèrement les noix et bien les enrober de miel.
4. Mélanger les 2 appareils et ajouter les œufs l'un après l'autre.
5. Incorporer la farine tamisée avec la levure.
6. Enfourner pour 30/35 min. Four à 170°.
7. Il est plus goûteux en le faisant la veille voire l'avant veille.

MOELLEUX A LA CRÈME DE MARRONS

Rosemary LALOUE le 22/11/23



INGRÉDIENTS :

- 100 g de beurre
- 500 g de crème de marrons
- 4 œufs
- 3 CS de farine tamisée

Préparation

1. Faire fondre le beurre, il refroidit.
2. Dans un saladier bien mélanger la crème de marrons avec le beurre ainsi que les 4 jaunes d'œufs.
3. Monter les blancs en neige ferme avec sa pincée de sel et les incorporer délicatement au mélange précédent.
4. Verser dans un moule beurré faisant dans les 20 cm de diamètre.
5. Enfourner pour 30/40 mn, four à 180°
6. Déguster bien froid.