



Gâteau aux Noix de Fabienne



prép: 40 mns
cuisson: 35 mns

si on casse les noix

10/12 pers.
petits tarts

Pour la pâte

140g de Beurre
140g de Sucre
150g de Noix hachées
70g de Farine
3 blancs d'œufs

Pour le pole

15g de Beurre
un peu de Farine

Pour le glazage

3 jaunes d'œufs
140g de sucre glace
1/2 paquet sucre
vanille.

① Travailler Beurre Sucre dans une terrine → ② Délayer le blanc
avec Farine - Battre blancs neige ferme - Incorporer la
préparation beurre sucre ① au n° ② avec précaution.
et alternativement et le n° ③ ~~et ④~~ jusqu'à
épaisseur. Allumer le four à 170° - 180°
Beurrer un plat carré ou rectangulaire + le fariner
Etaler la pâte cuite 35 mns.

Veillez au fin de cuisson à ce que la pâte ne sèche pas.

préparation glazage:

Délayer sucre glace + jaunes d'œufs + sucre vanillé.
le Gâteau étant cuit le retirer du four.

le recouvrir avec le glazage → laisser le reposer
25 mns. Puis tracer la découpe des carrés ou
rectangles du glazage uniformément. Refroidir pendant
20 1/2 puis découper à fond le gâteau.

