

# Gâteau aux noix



## Ingrédients :

200 g de noix finement hachées  
80 g de farine  
1 sachet de levure  
4 œufs  
140 g de beurre  
110 g de sucre semoule  
100 g de miel  
4 épices  
Sel  
1 verre à liqueur de rhum

Mélanger les noix avec la moitié du sucre semoule.

Mettre le beurre ramolli dans un saladier, le mélanger avec le restant de sucre, puis y incorporer le miel, le mélange noix + sucre, les œufs un à un, 2 pincée de sel, 3 pincées de 4 épices, la farine, la levure et le rhum. Laisser reposer au moins 1 heure.

Chemiser un moule à manquer. Y verser la préparation, et cuire dans un four préchauffé à 210°C (thermostat 7) durant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu' une lame de couteau plantée dans le gâteau ressorte sèche. Le dessus doit être légèrement doré.

Laisser refroidir, démouler et saupoudrer de sucre glace et décorer de vermicelles pâtisseries. Servir avec une crème anglaise.