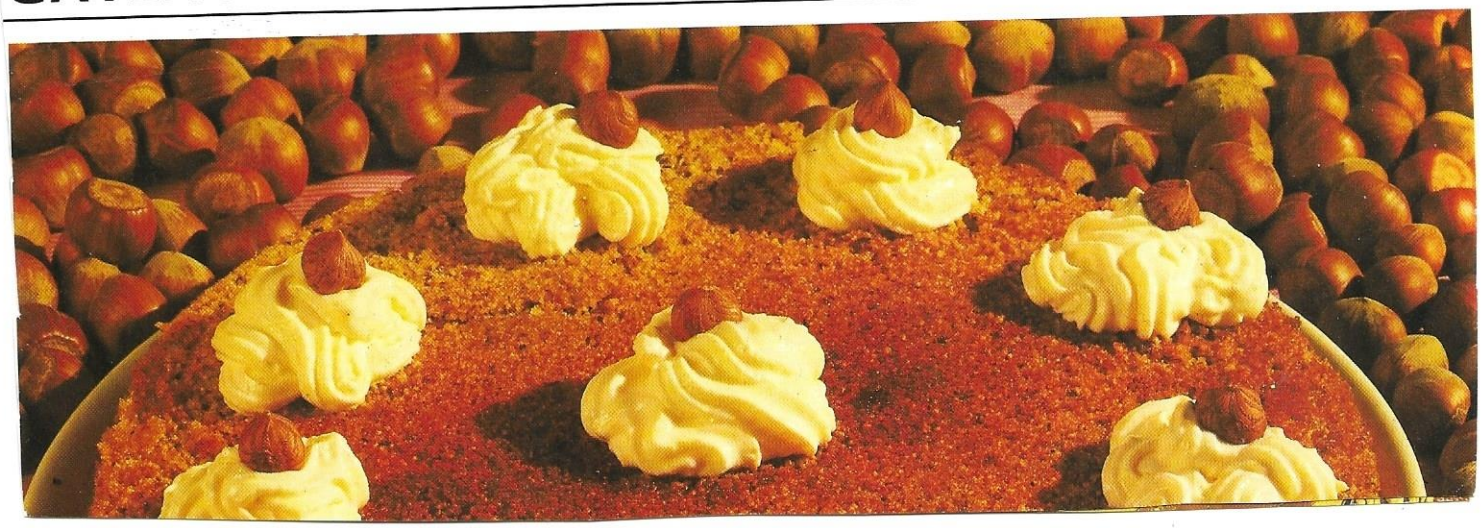
GATEAU AUX NOISETTES



Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn



pour 8 personnes

5 œufs
175 g de sucre
un paquet de sucre vanillé
un demi-paquet de levure
125 g de semoule de blé
5 cuillerées à soupe de rhum blanc
250 g de noisettes broyées
15 g de beurre (pour le moule)

Pour décorer :
2 dl de crème chantilly
quelques noisettes entières

■ Dans une grande terrine, battez d'abord les œufs entiers avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Ajoutez ensuite, en continuant de battre, la levure, la semoule, le rhum blanc et en dernier lieu les noisettes broyées. Mélangez bien.

■ Allumez le four (th. 5, 180°). Beurrez un moule à tarte de 30 cm de diamètre.

■ Versez la préparation dans le moule et faites cuire 30 minutes à four doux. Démoulez ensuite sur une grille et laissez refroidir.

■ Pour servir, glissez le gâteau sur le plat de service. Décorez-le de macarons de crème chantilly et de noisettes entières.

N.B. Ce gâteau peut être servi pour le goûter des enfants. Dans ce cas, remplacer le rhum blanc par de l'eau.

 **un rosé d'arbois**