



4/4 aux noix et fruits de berce

ingrédients :

- 4 oeufs pesés avec leur coquille et cela donne le poids des trois autres quarts
- même poids de sucre, de farine et de beurre
- un bol de noix
- 3 ombelles de fruits de berce débarrassés de leur tige
- le zeste d'un citron (facultatif)

Réalisation :

Pesez les œufs puis peser le même poids pour le sucre, le beurre et la farine.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Faites fondre le beurre et le laisser tiédir.

Dans un saladier et à l'aide d'un fouet, mélangez les jaunes d'œufs, le sucre en poudre et une pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Préchauffez le four à 200°C (th. 7).

Ajoutez le beurre fondu puis la farine. Mélangez. Mixez les noix, les fruits de berce et le zeste de citron et incorporez les à la préparation.

Dans un autre saladier, montez les blancs en neige fermes puis ajoutez les délicatement au mélange précédent.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné et mettez au four 15 mn à 200°C (th. 7) puis environ 25 à 30 mn (selon votre four) à 180°C (th. 6). ça embaume l'odeur d'agrume de la berce!