

# GATEAU AU TOURTEAU DE NOIX

- 125 g de farine
- 100 g de tourteau de noix
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre
- 2 oeufs
- 15 cl de crème liquide entière
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans le bol de votre robot ou au batteur blanchissez les œufs, le sucre et le sucre vanillé.

Incorporez ensuite les poudres (farine, tourteau, sel) au mélange œufs et sucre à l'aide d'une maryse et ajoutez la crème.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré.

Enfournez pour 40 minutes en surveillant la cuisson.

Laissez refroidir avant de démouler et déguster...